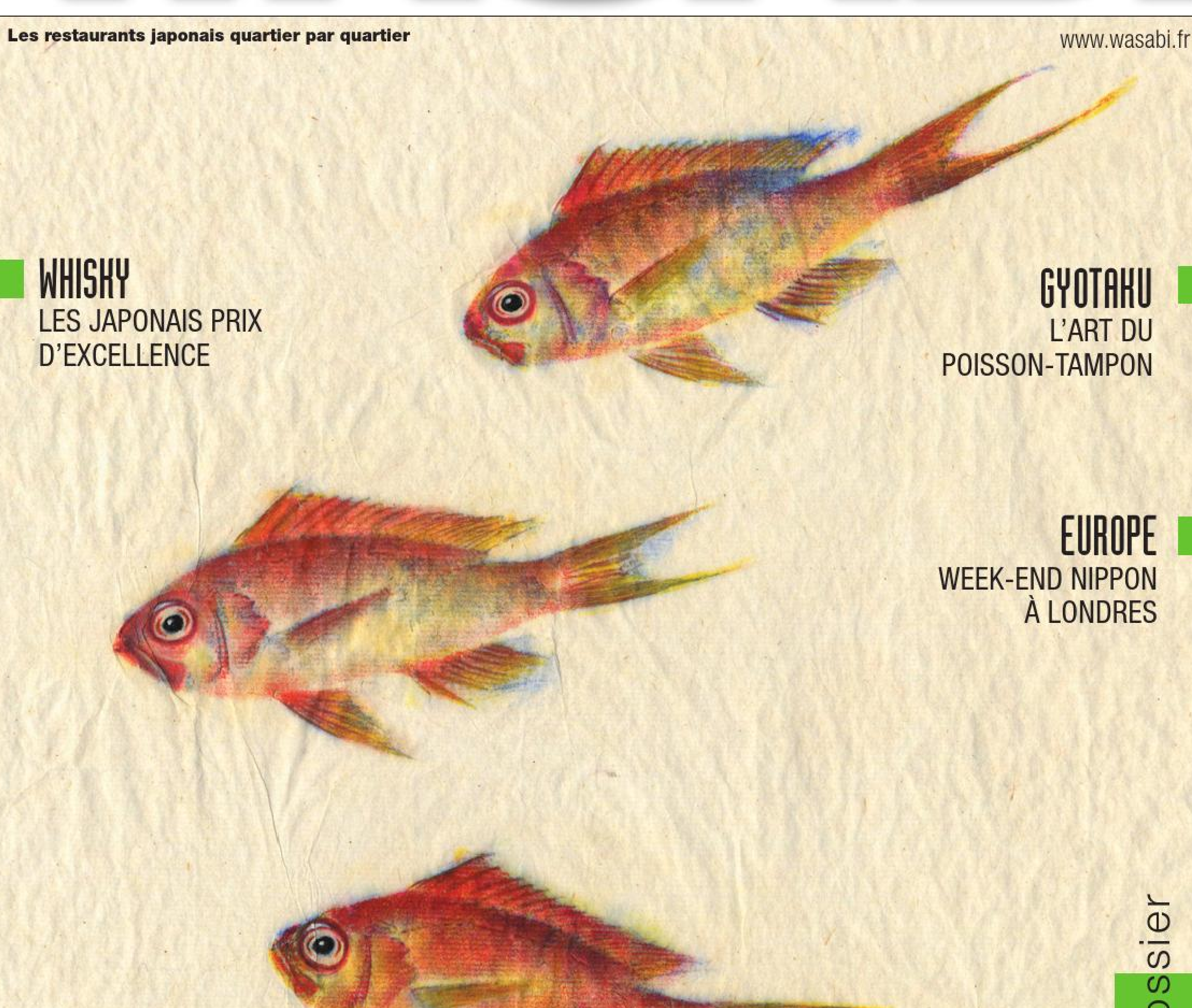
LE GOÛT DU JAPON

N°30 - printemps 2012

WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr



WHISKY
LES JAPONAIS PRIX D'EXCELLENCE

GYOTAKU
L'ART DU POISSON-TAMPON

EUROPE
WEEK-END NIPPON À LONDRES

dossier

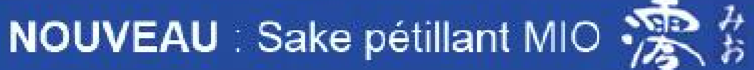
QUE MANGENT VRAIMENT LES JAPONAIS ?

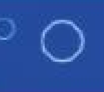


Tél : 01 45 10 24 00
Fax : 01 45 10 24 01
commande@foodex.fr

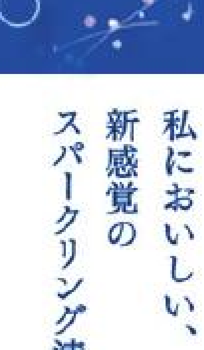
www.foodex.fr
Importateur de produits alimentaires japonais

NOUVEAU : Sake pétillant MIO 澪 みお









私においしい、新感覚のスパークリング清酒です。





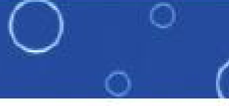






前菜といっしょに
subtil

松竹梅白壁蔵 澪 みお MIO





Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo — shirakabegura-mio.jp

Whisky Sake Shochu Liqueurs















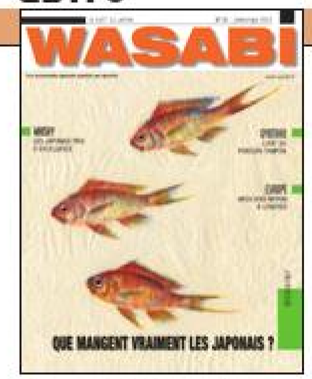












La cuisine japonaise s'ouvre au monde

Lorsque nous avons décidé, voici un peu plus de sept ans, de lancer Wasabi, notre objectif était d'informer nos lecteurs sur l'extraordinaire variété de la cuisine japonaise. De plus en plus appréciée en France, celle-ci est encore, trop souvent, associée aux seuls sushi et nous n'avons eu de cesse, au fil des numéros, de présenter d'autres facettes de cette gastronomie qui va des nouilles de blé ou de sarrasin (*ramen, udon, soba*) à la cuisine *kaiseki* (cuisine végétarienne héritée de la cuisine des moines) en passant par les beignets (*tempura*) les grillades (*teppanyaki*) ou les marmites (*nabé*), sans oublier la pâtisserie, toute en subtilité et en poésie... Pourtant, vos lettres et vos mails en témoignent, vous vous demandez parfois si la cuisine japonaise qui s'exporte est aussi « authentique » que celle qu'on trouve au Japon.

Pour le savoir, nous nous sommes invités dans la cuisine d'une vingtaine de Tokyoïtes de milieux différents et leur avons carrément demandé de nous ouvrir leur frigo ! En lisant notre enquête, vous découvrirez que les Japonais d'aujourd'hui intègrent volontiers, dans leurs repas familiaux, des ingrédients « étrangers », comme le pain ou les pâtes ou encore le curry bien plus populaire sur l'archipel que les sushi.

Car pendant que nous nous entichions du poisson cru, les Japonais, eux, se passionnaient pour la *yoshoku*, la cuisine occidentale, et notamment pour le vin ou encore pour le whisky, deux domaines dans lesquels ils ont progressé de façon stupéfiante. Présentés au dernier salon de l'Agriculture à Paris, les vins de Koshu produits dans la région du mont Fuji ont plus que séduit les œnologues qui les ont goûtés (on lira par exemple un compte-rendu très détaillé sur le blog les5duvin.over-blog.com). Quant aux whiskies japonais, ils figurent depuis déjà plusieurs années parmi les meilleurs pur malt du monde comme nous vous invitons à le découvrir dans notre article P. 14.

En France, quelques restaurants ont pris acte de ces évolutions et proposent désormais d'audacieuses associations comme celle, par exemple, des sushi et du vin rouge (P. 6).

Décidément, la cuisine japonaise n'a pas fini de nous surprendre !

- COUVERTURE : © Musée Océanographique de Monaco, Fondation Albert 1er, Prince de Monaco
- RÉDACTION : **Aiba** Kiyoshi, Léonor **Graser**, **Izumi** Terutaka, Tinka **Kemptner**, Catherine **Lemaître**, Guillaume **Loiret**, Patrick **Manasson**, Raphaëlle **Marcadal**, Chihiro **Masui**, Jean-Luc **Toula-Breysse**.
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : Dr Kathy **Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47. info@wasabi.fr
SITES INTERNET **: www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142

SOMMAIRE





Sanukiya

Le nouveau temple de **la nouille nipponne**

Pour n'importe quel Japonais, le nom de Sanuki évoque immédiatement les *udon*, ces grosses nouilles de blé tendre qu'on sert dans un bol de soupe bien chaude en y ajoutant, selon les goûts, des tempura (beignets) de crevettes ou de légumes (*kaketen udon*) ou des morceaux de soja frit (*kitsune udon*). Sanuki, c'est l'ancien nom de la province de Kagawa, sur l'île de Shikoku, où l'on déguste, dit-on, les meilleurs *udon* de tout l'archipel. La ville de Takamatsu, notamment, attire de très nombreux touristes pour des « udon tours » consistant à essayer les unes après les autres (souvent dans la même journée) toutes les gargotes de la région. C'est donc tout naturellement que Zen Ogawa, déjà patron du Zen, rue de l'Echelle, a baptisé Sanukiya (maison Sanuki) ce nouveau temple de la nouille qu'il a ouvert début janvier.

Comme chez Kunitoraya, pionnier du *udon* en France, la salle est organisée autour d'une cuisine ouverte où s'active toute une armée de petites mains japonaises sous la direction placide mais vigilante du chef Shunsuke Arisawa. Une ressemblance qui n'a rien d'étonnant puisque Arisawa a passé dix ans chez Kunitoraya…

Importées de la préfecture de Kagawa, les nouilles servies ici sont faites artisanalement à partir de farines de grande qualité ce que l'on sent dès la première aspiration puisque c'est ainsi, en faisant le plus de bruit possible (*tsuru tsuru*), qu'il convient de les déguster. Elles peuvent être consommées dans un bouillon chaud ou seulement trempées dans une sauce *utsukushi shoyu* (chaude ou froide). Il suffit ensuite de choisir son accompagnement : tempura de crevette ou de légumes, œuf cru ou mi-cuit ou encore algues et de lamper jusqu'à la dernière goutte.

Tout comme chez Zen, mieux vaut y aller très tôt (midi) ou très tard (14h) si l'on veut éviter la cohue.

Sanukiya, 9 rue d'Argenteuil, Paris 1er, T. 01 42 60 52 61. Plats à partir de 9 €.

Kushikatsu Bon

…Et même **très bon**

Il est venu en personne d'Osaka où il gère déjà 3 restaurants de brochettes, pour mettre sur orbite sa succursale parisienne. Pas juste pour l'inauguration, ni même pour une semaine mais sans doute au moins pour un an, le temps de mettre en place un établissement du même niveau que ceux du Japon pour l'un desquels il a déjà obtenu une étoile au Michelin.

Persuadé que les Parisiens souhaitent découvrir autre chose que les sushi, Yosuke Wakasa, 34 ans, s'est improvisé missionnaire de la gastronomie nipponne en investissant ce bel espace tout en longueur, parfait pour accueillir les deux longs bars en bois blanc d'où le client peut le voir à l'oeuvre. Les *kushi katsu*, sa spécialité, sont de minuscules boulettes panées enfilées sur des brochettes aussi fines que des aiguilles de pin et plongées deux à trois minutes dans l'huile bouillante. Servies une à une les *kushi katsu* peuvent être trempées dans l'une des trois sauces mises à la disposition du client : sauce de soja, sauce à la moutarde et sauce au vin rouge et aux fruits ou encore simplement arrosées de citron et salées. Pour chaque brochette, le chef indique la sauce qu'il convient d'utiliser en en pointant l'extrémité dans sa direction. Le festival commence avec un ravioli de seiche, croustillant à souhait, suivi d'un oignon bien moelleux, d'un mini filet de chateaubriand ultra fondant, d'une daurade au daikon râpé, d'une crevette entière que le chef recommande de manger entièrement (antennes et queue comprises) et d'un champignon shiitake. Un petit bol de nouilles de sarrasin au thé vert permet de se rincer la bouche des goûts précédents avant de poursuivre avec une boulette à la crème rose mystérieusement intitulée "Samouraï", une autre, jambon de parme et fromage, une autre encore canard-poireau sauce aux marrons avant de terminer par une bœuf-fromage et une tofu-miso.

On l'aura compris, on vient ici comme au spectacle et on ne se lasse pas de regarder Maître Wakasa travailler chaque brochette comme si c'était la première qu'il faisait de la journée, la tapotant interminablement sur le côté de la cuve à pâte avant de l'enfouir dans la chapelure. La toute dernière brochette, un dessert, est sans doute la plus surprenante par son contenu. Mais nous préférons vous laisser la découvrir...

Bon (Kushikatsu), 24 Rue Jean-Pierre Timbaud 75011 Paris, 01-43-38-82-27. Ouvert tous les jours sauf dimanche, le soir seulement. Menu à prix fixe : 58 €.





Walaku

Bento pour happy few





S'il est un record auquel Walaku pourrait prétendre avec quelques chances de l'emporter, c'est sans doute à celui de plus petit restaurant de Paris. Avec 4 places au bar et 4 en « salle », il n'a en tout cas aucun mal à faire le plein tous les jours d'autant que la qualité des plats, tout comme celle de l'accueil attirent ici toute la semaine un public de connaisseurs et d'amoureux du Japon, ravis de se retrouver pour une heure ou deux comme transposés à Kyoto.
Imaginé par le chef de Aida, situé à quelques centaines de mètres de là, Walaku semble avoir été conçu, d'abord, comme une pâtisserie japonaise traditionnelle destinée à approvisionner le restaurant en desserts. Mais, fort heureusement, une formule originale de bento unique a été mise au point qui permet de déguster, au déjeuner uniquement, une cuisine de type kaiseki (cuisine traditionnelle de Kyoto) pour un prix très raisonnable compte tenu du très haut niveau des mets servis. Ouvrant avec une boulette de racine de lotus, notre menu (celui-ci change avec les saisons mais aussi selon ce que le chef trouve au marché) se composait, au « premier étage », de bar grillé, de maquereau vinaigré et de homard ainsi que de Saint-Jacques marinée dans le shoyu et le saké. Le second étage du bento abritait un tataki de bœuf limousin accompagné de chou haché comme on en sert avec le tonkatsu. Ce « koosu » (menu préétabli) comme on dit au Japon, inclut également un thé hojicha avec une pâtisserie, en l'occurrence un *dorayaki*, sorte de pancake au haricot rouge et au mascarpone avec quelques morceaux de pomme : un véritable délice ! Le chef Murata, directement importé de Kyoto, est un maître en pâtisserie traditionnelle japonaise et réalise de merveilleux gâteaux à base de pâte de riz et de haricot rouge (ou de marron) qui changent avec les saisons.
Si vous êtes au bar, vous pourrez observer la maîtresse des lieux peser le thé au gramme près avant d'y ajouter l'eau chaude et de surveiller son infusion avec une précision d'horlogère. On se croirait presque à un cours de cérémonie du thé…
Mais attention, pour avoir le privilège de déjeuner chez Walaku, il faudra peut-être vous y prendre à plusieurs fois car le restaurant est non seulement fermé le lundi et le mardi mais il faut, en plus réserver votre place et votre bento au minimum 24 h à l'avance ! Soyez donc patient, vous en serez largement récompensé !

Walaku, 33 rue Rousselet Paris 7e.
T. 01 56 24 11 02. F. lun. et mar.
Bento : 32 €.

Kokoya

Comme à **la maison**



Bien qu'existant depuis près de deux ans, cette adorable petite sushiya avait échappé à notre veille stratégique. Heureusement, il n'est jamais trop tard pour découvrir (et vous faire partager) une bonne adresse japonaise, surtout dans un quartier où elles se comptent encore sur les doigts d'une main : les Batignolles. Ici, tout, depuis l'accueil, d'une incroyable gentillesse, jusqu'à la façon d'arranger les poissons du chirashi en forme de rose, est authentiquement japonais dans le meilleur sens du terme. Détail amusant : Chieko Fujimoto, la patronne, commande les plats au sous-sol par talkie-walkie. Ce qui l'est moins c'est qu'elle est bien obligée de descendre les chercher...
On préfèrera les différents plats de poisson cru, généreusement servis et parfaitement frais, au bento du jour, souvent à base de friture et un poil trop gras à notre goût.

Menus entre 13, 50 € et 18, 50 € avec soupe ou dessert.
Kokoya, 5 Rue des Batignolles 75017 Paris. T. 01 44 90 98 12. F. dim. et lun.

Le Michelin **se japonise**



Keiji Sakaguchi, chef du Yuzu sushi

Autrefois ignoré du fameux guide France, les restaurants japonais y figurent à présent de plus en plus nombreux. A Paris, ce sont près d'une vingtaine d'établissements qui sont référencés avec une ou deux fourchettes, voire avec une étoile comme c'est le cas pour Aïda pour la deuxième année consécutive. On notera que tous les établissements figurant dans le Michelin ont un chef japonais. C'est le cas pour Bizan, Shu, Azabu ou encore Zen, seul japonais à bénéficier d'un Bip gourmand (bon rapport qualité-prix).
Saluons l'attribution de deux macarons au restaurant Passage 53 de Shinichi Sato (formé à l'Astrance), dont la cuisine d'inspiration nippone nous avait séduits dès son ouverture.
Signalons enfin l'entrée dans le Michelin du Yuzu sushi à Nice dont le guide salue « le savoir-faire, la précision et la qualité ».

ACCORDS METS-VINS

Rouge sushi



Karine Valentin dirige la rubrique vins à Cuisine et Vins de France.

FAUT-IL ABSOLUMENT FAIRE APPEL AU VIN BLANC POUR ACCOMPAGNER LES SUSHI ? PAS NÉCESSAIREMENT COMME L'EXPLIQUE KARINE VALENTIN, JOURNALISTE À CUISINE ET VINS DE FRANCE, APRÈS UNE DÉGUSTATION AU BAR À SUSHI

Face à la subtilité des goûts des poissons alliée à celui du riz vinaigré, comment faut-il choisir son vin ?

Tout l'intérêt de l'accord réside dans le respect mutuel entre le vin et le plateau. La finesse de goût du sushi vient avant tout de sa simplicité, le vin en face de lui doit être tout aussi pur. Pour les vins blancs c'est plus facile, il faut juste éviter les chardonnays trop boisés et privilégier le chenin de Loire, le riesling et le pinot blanc d'Alsace, le melon du Muscadet ou le petit manseng de Jurançon. Pour répondre au riz, il faudra choisir des millésimes frais et vifs comme 2006, 2008 voir 2010 plutôt que des millésimes de chaleur comme 2003, 2005 ou 2009.
Inutile de servir les vins trop frais cela bloquerait les caractéristiques gustatives, 12° c'est bien.



Pourquoi associe-t-on généralement poisson et vin blanc ?

C'est une question de minéralité, les vins blancs sont d'ordinaire produits sur des sols plus calcaires et septentrionaux que les rouges et puisent donc une minéralité plus intense, parfois même iodée. Les raisins blancs ont aussi un goût plus vif, ils donnent des vins acides renforcés par une vinification (blocage de la fermentation malolactique) qui favorise cette vivacité. Mais c'est aussi une question de texture : la chair fine des poissons appelle de la légèreté dans le touché de bouche des vins, or les blancs sont pas définition plus « cristallins ». Cependant la maîtrise des vinifications des rouges modernes va aussi vers cette recherche de minéralité, c'est pourquoi aujourd'hui on peut associer des vins rouges aux sushi.

Si l'on décide de boire du vin rouge avec les sushi, quelles sont les caractéristiques générales qu'il faut rechercher ?

On le jugera d'abord à sa couleur. La robe du rouge à sushi doit être transparente, rouge vif aux reflets plutôt roses que violets signe de vin de matière. Le nez a peu d'importance dans l'accord, on vérifiera juste qu'il est peu ou pas boisé, sans odeurs de moisi ou bouchon et on jugera de sa fraîcheur. En bouche, le vin doit être frais, juteux, presque aérien, délicat et sans



agressivité ni structure tannique, il doit être le plus digeste possible.

Quel type de cépage est préférable ? Quelle région ? Quel type de terre ?

Il faut de toute façon plutôt monter dans les vignobles du Nord de la France et choisir des rouges produits sur des sols calcaires en privilégiant les vignobles qui produisent à la fois les deux couleurs, ou alors choisir des vignobles d'altitude. Les cépages bien proportionnés sont le gamay du Beaujolais ou de Savoie, le pinot noir d'Alsace et d'Irancy ou le cabernet-franc de la Loire.

On évitera les vins élevés dans le bois en sélectionnant des vins vinifiés et conservés en cuves. Enfin, ce n'est pas la peine de sortir un vieux millésime, il faut privilégier les vins jeunes de petites années, plutôt avares en soleil.



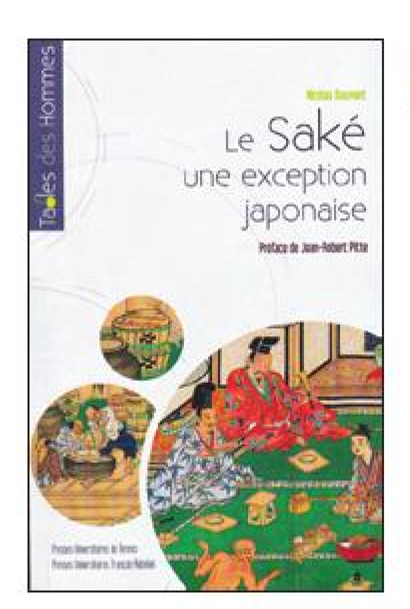
Avec les sushi on privilégiera les vins jeunes.

Avez-vous des exemples d'accord particulièrement réussis ?

Oui. Lors d'une récente dégustation au Bar à sushi, j'ai pu tester un Saint-Nicolas de Bourgueil conseillé par Gérard Noblet (De la Vigne au Vin) : les Perruches de Gérald Vallée, qui s'accordait merveilleusement avec les délicats sushi du chef Izumi : chinchard, dorade, sardine, anguille, saumon, thon crevette. Le riz légèrement sucré et assaisonné de vinaigre de riz créait le lien entre le plat et le vin dont la fraîcheur compose avec l'iode des poissons. Une autre étiquette du caviste, Cerise (syrah/cabernet-sauvignon) de Bernard Grippa, vigneron à Saint-Joseph, était parfaite sur le saumon et le maquereau mais moins convaincante avec les autres poissons. Leçon à tirer : les vins rouges nés du calcaire, plutôt au Nord, frais et sans structure tannique ont la faveur du sushi. ■

Le Bar à Sushi, 55 bd des Batignolles, 75008 Paris. Tél. 01 45 22 43 55 et son voisin, De la Vigne au vin (01 53 04 OO 33) proposent régulièrement de nouveaux accords sushi-vin.

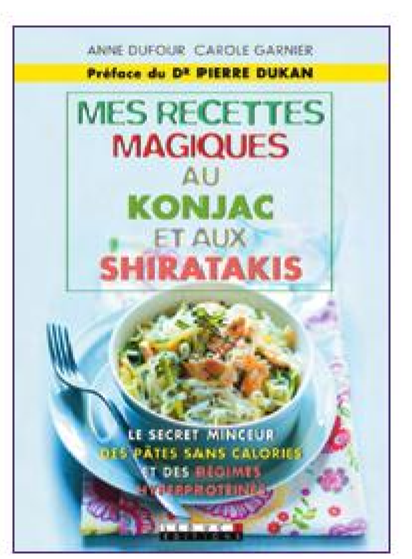
Le saké, **une exception** japonaise



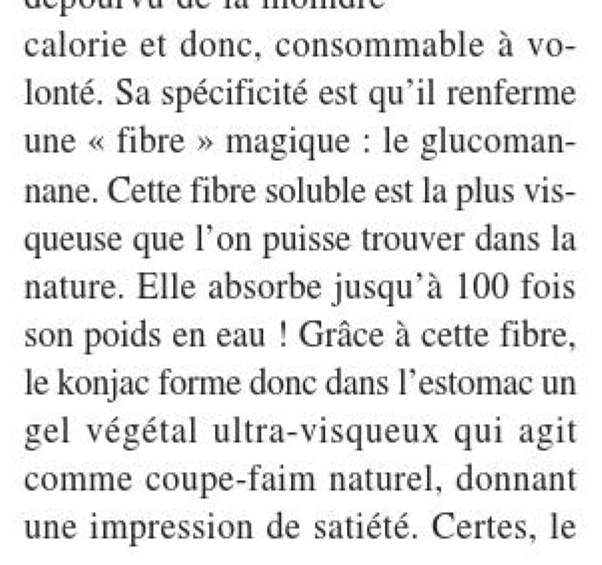
Agrégé et docteur en géographie, Nicolas Baumert a obtenu, en 2011, le prix Shibusawa-Claudel pour sa thèse sur le saké dont est issu le présent ouvrage, à ce jour l'un des plus complets sur la « boisson des dieux ».
L'intérêt de ce livre vient peut-être avant tout du fait qu'il est écrit par un géographe qui perçoit d'abord, dans le saké, sa dimension territoriale et même, pourrait-on dire, politique et religieuse. Nicolas Baumert commence par expliquer comment, à partir de l'idée chinoise de fabriquer du vin à partir du riz, les Japonais ont créé une boisson nationale (nihonshu) non seulement unique au monde mais d'une incroyable variété posant la question des conséquences géographiques induites par la fabrication d'une boisson issue du riz. Car contrairement au vin fabriqué à partir d'un fruit qui n'est pas vital pour la survie de la population française, le saké entre en concurrence directe avec le riz comme nourriture principale ce qui a des conséquences sur la perception qu'en ont les Japonais. Le saké n'est pas, pour eux un accompagnement mais occupe la place centrale au sein du repas. Ce sont les petits plats servis avec le saké qui sont l'accompagnement…
Malgré cette place centrale au sein de l'identité japonaise, le saké connaît, depuis une trentaine d'années de grandes difficultés d'adaptation au monde moderne et est peu à peu délaissé par les jeunes, les brasseries fermant les unes après les autres. Nicolas Baumert recense les raisons de ce désamour et propose quelques pistes de réflexion pour une renaissance qu'il appelle de ses vœux. Il note en particulier que le saké « bénéficie dans les pays occidentaux d'une image positive et d'une curiosité qui ne demande qu'à être satisfaite. » Car comme l 'écrit Jean-Robert Pitte dans sa préface, « le saké est un bon moyen d'entrer dans l'univers retenu du goût japonais, sa « fadeur » subtile étant à l'opposé des boissons du reste du monde ».

Le saké, une exception japonaise de Nicolas Baumert. Presses universitaires de Rennes, Col. Tables des Hommes. 20 €.

Mes **recettes magiques** au konjac et aux shiratakis



Introduit par une préface de Pierre Dukan, ce petit livre met en avant les vertus d'une racine, le konjac (konnyaku en japonais), très utilisée au Japon depuis des lustres mais pratiquement inconnue en Europe. Il s'agit pourtant d'un ingrédient intéressant car totalement dépourvu de la moindre calorie et donc, consommable à volonté. Sa spécificité est qu'il renferme une « fibre » magique : le glucomannane. Cette fibre soluble est la plus visqueuse que l'on puisse trouver dans la nature. Elle absorbe jusqu'à 100 fois son poids en eau ! Grâce à cette fibre, le konjac forme donc dans l'estomac un gel végétal ultra-visqueux qui agit comme coupe-faim naturel, donnant une impression de satiété. Certes, le konjac et ses dérivés, les nouilles shirataki, n'a pas, en lui-même, beaucoup de goût mais on peut le marier avec toutes sortes d'aliments : soupes (Soupe à l'oignon et aux vermicelles), salades, poissons et crustacés (curry de crevettes à la mangue, Shiratakis citronnés au thon mi-cuit…), viandes ou volaille (Chicken Pasta, Shiratakis façon tajine…) et même le cuisiner en desserts.



C'est ce que proposent les auteurs de cet ouvrage avec 76 recettes originales spéciales minceur particulièrement recommandées lorsqu'on suit un régime hyper protéiné.

Mes recettes magiques au konjac et aux shiratakis, d'Anne Dufour et Carole Garnier. Editions Leduc. 14 €.

Cuisiner japonais pas à pas

Les livres de cuisine japonais écrits par des Japonais sont souvent un peu difficiles pour un public occidental car de nombreux ingrédients cités qui vont de soi au Japon sont quasi inconnus en Europe et nécessiteraient au minimum une explication. Ce nouveau livre de recettes généralistes allant des sushi aux fritures en passant par les salades et les plats mijotés présente l'intérêt d'être écrit par une journaliste culinaire occidentale (elle est en fait australienne) qui ne ménage pas les explications. Chaque recette commence par la liste des courses à faire chez le boucher, le primeur ou l'épicier et se poursuit avec les deux ou trois étapes clés de la recette : mariner, cuire, dresser ou bien Piler, brunir, bouillir… Presque toutes sont extrêmement faciles à réaliser même si, au final, ça n'a pas une tête tout à fait japonaise à l'image du cabillaud laqué au miso accompagné d'une purée de pommes de terre ou de la salade aux shitakés grillés servie avec de la romaine !

Cuisiner japonais pas à pas, de Jody Vassallo. Ed Marabout. 8, 95 €.



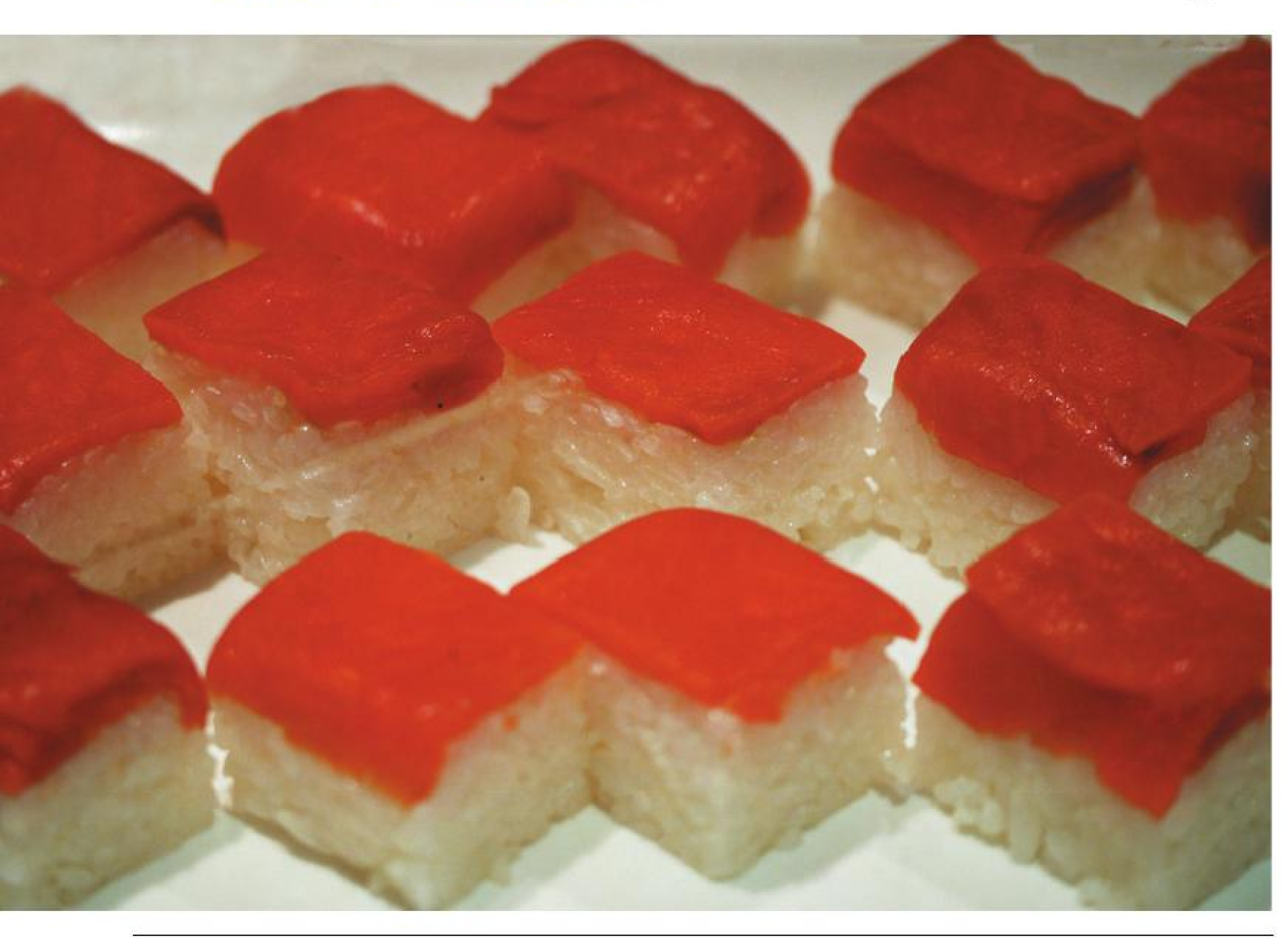






Terutaka Izumi, chef du Bar à sushi, présente :

Le **Oshi zushi** de saumon sauvage fumé d'Alaska



CETTE VARIÉTÉ DE SUSHI RAPPELLE L'ÉPOQUE OÙ L'ON CONSERVAIT LE POISSON EN LE LAISSANT FERMENTER ENTRE DEUX COUCHES DE RIZ PRESSÉ. ON UTILISE POUR LE RÉALISER UNE BATTERA : BOÎTE EN BOIS DONT LE FOND EST AMOVIBLE. ON PEUT REMPLACER LE SAUMON PAR DU MAQUEREAU MARINÉ AU VINAIGRE.









Pour 4 personnes :

Ingrédients :

150 g de saumon sauvage rouge d'Alaska pré-tranché
200 grammes de riz à sushi

- Faire tremper la battera pendant 10 minutes dans l'eau froide afin que le riz ne colle pas sur le bois.
- Garnir le fond avec le saumon sauvage fumé, ajoutez un peu de wasabi et remplissez le reste de l'espace avec le riz. Placez le couvercle sur le riz et pesez de tout votre poids pour bien presser le riz sur le poisson.
- Démoulez et découpez en petits cubes. Servez comme des sushi avec du shoyu et du gingembre.

Le saumon sauvage rouge d'Alaska fumé ou Pacifique Nord est disponible en supermarchés et boutiques bio.
Sa chair rouge naturelle est due a son alimentation : crevettes, crabes. Riche en Omega 3.

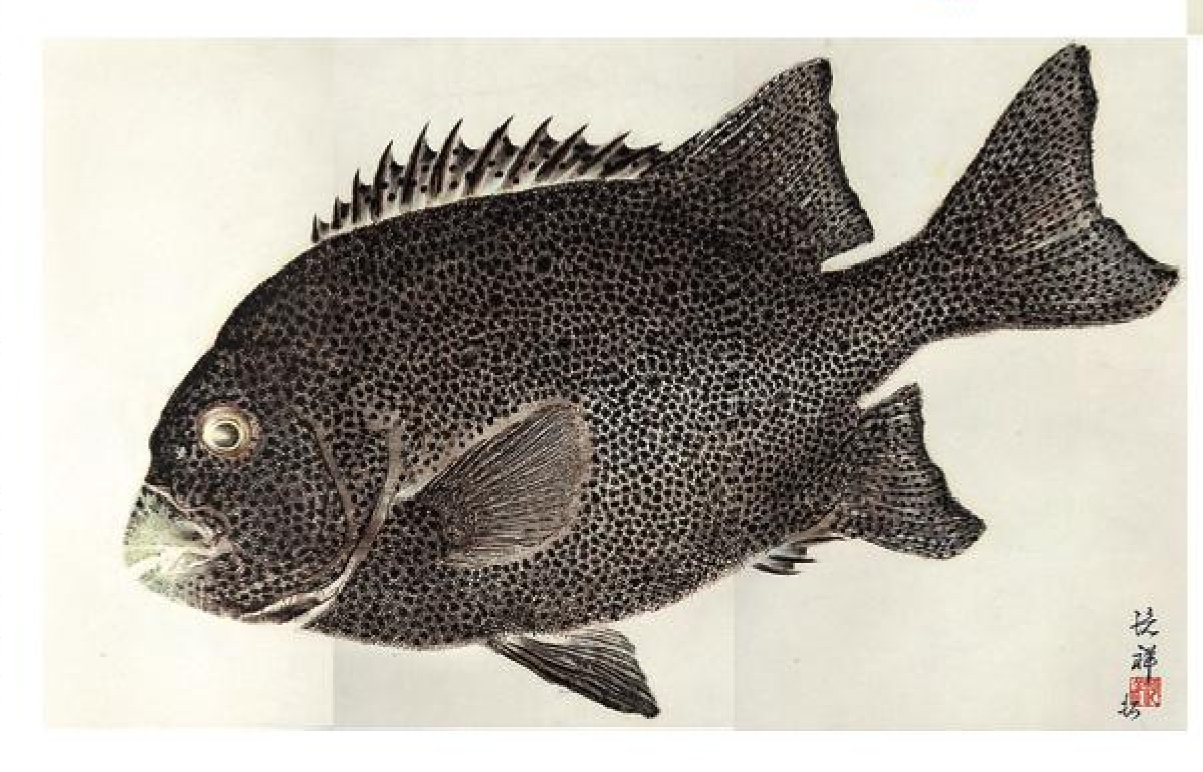
Gyotaku
l'art du poisson tampon

EN IMPRIMANT DIRECTEMENT SUR DU PAPIER L'EMPREINTE DES POISSONS QU'ILS AVAIENT CAPTURÉS, DES PÊCHEURS JAPONAIS ONT INVENTÉ L'ART DU GYOTAKU. UNE EXPOSITION DU MUSÉE DE LA PÊCHE DE CONCARNEAU LEUR REND HOMMAGE

Par Jean-Luc **TOULA-BREYSSE**

Un poisson, un papier, une brosse et de l'encre… La tradition vient du Japon. Drôle d'idée, tout de même, que d'imprimer l'empreinte d'un poisson sur une feuille ou un tissu ! Car il ne s'agit pas ici d'un dessin mais bien d'une empreinte du poisson réel. Dans gyotaku, nom donné à cet art, il y a gyo qui signifie poisson et taku, l'empreinte. Une encre noire, un support blanc ou clair caractérisent cette méthode dite directe et authentique. La technique est relativement récente. Elle aurait vu le jour en 1862, suite à la capture d'une dorade grise exceptionnelle. L'image fut saisie pour révéler la beauté et l'âme de la bête afin d'être envoyée à l'empereur. Depuis, pour les pêcheurs, c'est un moyen de se souvenir de leurs meilleures prises, l'expression de la mise en représentation d'un trophée, comme ces têtes de cervidés qui trônent parfois encore dans les demeures de chasseurs fiers de leurs exploits. Cet art mineur, brut et populaire apparaît parfois en certains estaminets ou bistroquets que sont les izakaya comme la gloire du patron. Il s'apparente à un loisir, celui de saisir sur le vif. Rien de plus. D'ailleurs, les gyotaku ne se vendent pas, ils se donnent. Parfois, un court poème les accompagne ainsi que le lieu et les mensurations de la prise.

Gyotaku indirects : Oplegnatus punctatus et…



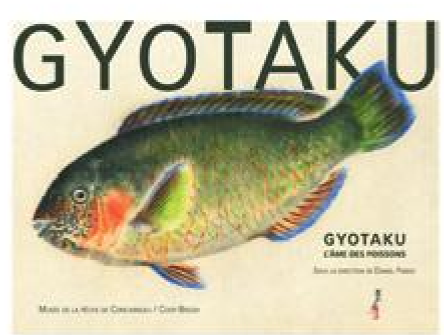


...Grondin volant signés Nakanishi

Au milieu du XXe siècle, le maître Koyoo Inada imagina de mettre de la couleur à ces empreintes maritimes. C'est le début d'une interprétation artistique. Une audace peu orthodoxe pour les puristes aimant taquiner le goujon. Comme l'explique le catalogue de l'exposition, première publication en français sur le gyotaku, « le poisson est nettoyé, débarrassé de toutes traces de mucus, de sang et d'eau, sans abîmer les écailles, puis saupoudré de talc. Il est ensuite installé sur un socle d'argile ou de pâte à modeler pour déployer les nageoires et la queue, afin de le dessiner, ce qui permettra de reproduire les détails morphologiques lorsque sera réalisée l'empreinte colorée. Une feuille de papier légèrement humidifiée est appliquée sur le poisson en s'aidant d'une petite éponge pour mieux la tendre. Après un séchage léger à l'aide d'un sèche-cheveux, la mise en couleur s'effectue au tampon […] ». L'artiste créa ainsi la méthode dite indirecte.

Grâce à Daniel Pardo, directeur de recherche au CNRS et fin connaisseur du Japon, sont réunies pour la première fois dans en un seul lieu les empreintes d'espèces vivant





dans les mers du Pacifique, de l'Antarctique, de la Méditerranée... Une collection d'une centaine d'œuvres principalement du maître du gyotaku, Boshu Nagase (né en 1924) dont certaines proviennent du fonds de l'Institut national de recherche polaire du Japon. Selon Daniel Pardo, « Le gyotaku témoigne, avec l'imaginaire, de plusieurs univers poétiques accessibles à tous les publics. » Pour le directeur du musée de la Pêche de Concarneau, Jean-Marie Béchu, qui accueille cette exposition : « Hormis l'aspect artistique, d'un point de vue scientifique, nous voyons des détails anatomiques qui peuvent apparaître dans les nageoires ou les écailles. »

Des artistes occidentaux et contemporains comme le peintre anticonformiste Pierre Alechinsky, ou le plasticien Miquel Barcelo, enfant de Majorque qui, dès ses plus jeunes années, aimait à pêcher et à plonger, se sont approprié cette technique créant des œuvres personnelles remarquables. L'artiste peintre Râmine, brestois d'origine iranienne a, quant à lui, décidé de détourner le gyotaku en utilisant comme support de vieux papiers journaux ou des cartes marines. Peut être même que cet art populaire inspira jusqu'au grand Yves Klein qui, après un long séjour au Japon, réalisa ses superbes - et à l'époque scandaleuses - toiles par empreintes du corps de ses modèles enduits de peinture bleue…

Gyotaku, l'art de l'empreinte, jusqu'au 30 septembre, au musée de la Pêche de Concarneau. 3, rue Vauban, Concarneau. Tél. : 02 98 97 10 20. www.musee-peche.fr

A lire

Gyotaku, l'âme des poissons
sous la direction de Daniel Pardo, musée de la Pêche de Concarneau / Coop Breizh, 24 €.

Caramels bretons-nippons

Caramels et chocolats bretons au goût du Japon, les gourmands de Tokyo connaissaient la recette depuis quelques années déjà, grâce à trois magasins implantés dans la capitale nipponne ainsi qu'un à Osaka. C'est au tour des Parisiens de découvrir ce mariage heureux. Présidée depuis 2006 par un ancien de la mode et du luxe, Monsieur Makoto Ishii, natif de Kobe, la maison quiberonnaise Henri Le Roux, a ouvert cet hiver sa première boutique à Paris dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés. Son caramel au beurre salé, créé en 1977, a fait la réputation de l'artisan chocolatier, au-delà de sa presqu'île bretonne. Aujourd'hui, il propose en mini tablette un chocolat blanc Yuzu (agrume au goût de mandarine sauvage mâtiné de citron) Macha (poudre de thé vert), « Anna », une création à base de ganache à l'infusion de thé Hojicha (thé vert grillé) et un nouveau caramel Yuzu Macha mariant l'esprit breton et japonais.

Chocolatier Henri Le Roux, 1 rue Bourbon-le-Château, Paris 6e. T. 01 82 28 49 80. / F. lundi www.chocolatleroux.com



Bretagne-Japon 2012

Une année culturelle toute japonisante, initiée par l'Association des Conservateurs de Musées de la Région Bretagne (ACMRB), permet de découvrir plus de huit cents œuvres mettant en valeur l'art japonais à travers la Bretagne. Hormis Gyotaku, l'art de l'empreinte au musée de la Pêche de Concarneau, sont présentés :

Henri Rivière, les détours du chemin d'un japonisant en Côtes-d'Armor,
jusqu'au 13 mai au musée d'Art et d'Histoire de la ville de Saint-Brieuc. www.musee.saint-brieuc.fr

L'arbre et la forêt, du Pays du Soleil Levant au bois d'amour,
jusqu'au 28 mai, au musée des Beaux-Arts de Quimper. www.mbaq.fr

L'art japonais dans les collections du musée de Brest,
jusqu'au 15 juin, au musée des Beaux-Arts de Brest. http://musee.brest.fr

Empreintes d'un voyage au Japon, du 1er avril au 31 décembre, au musée Mathurin Méheut de Lamballe. www.musee-meheut.fr

Le voyage de Francis Hennequin au Japon, un photographe de Douarnenez au Pays du Soleil Levant,
du 12 mai au 30 juin, au Port-Musée de Douarnenez. www.port-musee.org

Le Japon dans la correspondance de Mathurin Méheut,
du 16 mai au 30 septembre, au musée Yvonne Jean-Haffen. http://mairie-dinan.com

Nostalgie du soleil levant, le goût pour l'art japonais,
du 6 juin au 26 août, au musée des Beaux-Arts de Rennes. www.mbar.org

Odyssée de l'Imari,
du 9 juin au 2 septembre, au musée de la Compagnie des Indes de la Ville de Lorient. http://musee.lorient.fr

La vague japoniste,
du 4 juillet au 4 novembre, au musée des Beaux-Arts de Brest. http://musee.brest.fr

Monet, Geffroy, Rodin et le cercle des japonisants,
en novembre (dates à confirmer), au musée de Morlaix. www.musee.ville.morlaix.fr

La gravure sur bois en couleurs, Japon, Paris, Bretagne, 1880-1930,
du 30 novembre au 3 mars, au musée Départemental breton de Quimper. www.museedepartementalbreton.fr

Bretagne –Japon 2012,
Un archipel d'expositions 12 musées. www.bretagne-japon2012.fr

Wissouki
ou le succès du whisky nippon

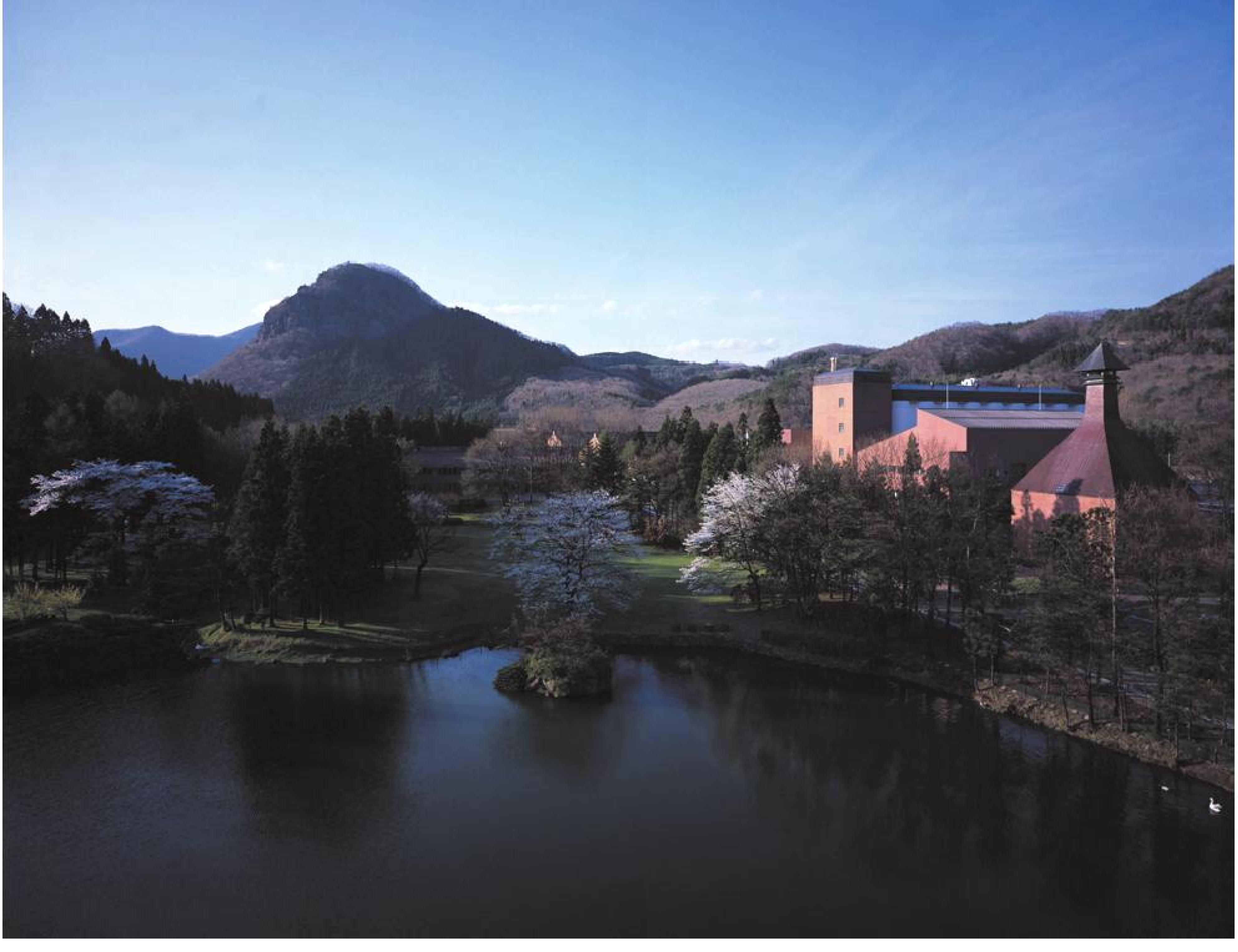
HIGHLANDS, LOWLANDS, HOKKAIDO ! DEUXIÈME PRODUCTEUR AU MONDE DE WHISKIES SINGLE MALT, LE JAPON EST EN TRAIN DE VOLER LA VEDETTE À SON MAÎTRE, L'ECOSSE. PLONGÉE DANS L'OR JAUNE NIPPON, DE PLUS EN PLUS PRIMÉ À L'ÉTRANGER.



Par Tinka **KEMPTNER**

Longtemps, les aficionados ont trouvé le whisky japonais – prononcez wissouki – trop lisse, sans grand caractère, bref, une pâle copie du scotch. Mais les distillateurs nippons ne se sont pas laissé décourager. Au fil des ans, ils ont peaufiné les préceptes du grand maître écossais tout en y injectant de subtiles variations locales. Leur persévérance a fini par payer : au World Whiskies Awards de 2008, sur les 200 échantillons sélectionnés, les experts ont décerné le prix de « meilleur single malt au monde » au Yoichi 1987, 20 ans d'âge. Dans la catégorie « meilleur blended malt au monde », c'est le Nikka Taketsuru, 21 ans, qui a remporté la mise en 2007, 2009, 2010 et 2011.

Il est loin le temps où l'archipel ne savait distiller que des eaux-de-vie de patates douces ! Il aura fallu près de 90 ans - la première distillerie de l'archipel date de 1923 - pour que l'or jaune nippon se fasse une place honorable aux côtés des scotches, whiskeys et autres bourbons. Et quelle place ! L'année dernière,



La distillerie Miyagikyo, au nord de Honshu.

les exportations de Nikka, deuxième distillateur de whisky du pays (Miyagikyo, Yoichi, Taketsuru…), ont progressé de 60%. Certes, à 45 euros la bouteille en moyenne on est encore très loin des ventes enregistrées par les mastodontes écossais, irlandais ou américains, souvent moins chères. Mais ce n'est qu'un début. Responsable des spiritueux japonais à la Maison du Whisky, Nicholas Sikorski ne cache pas sa préférence pour les "wissoukis" : « Les gens achètent souvent du single malt écossais parce que c'est prestigieux et que ça épate les amis. On ne peut pas dire la même chose pour les whiskies japonais. S'ils marchent si fort en ce moment, c'est d'abord parce qu'ils sont bons ! » A en croire cet Ecossais pur malt, les distillateurs japonais s'appliquent davantage que leurs confrères de l'autre bout du monde. « Certaines marques écossaises se reposent sur les lauriers d'un distillateur mort depuis cent ans... »
Il faut dire que l'élève a bien étudié son maître. D'après les mauvaises langues, la tradition écossaise survivrait même mieux au Japon

Masataka Taketsuru, le père spirituel

Dès 1870, des ersatzs de whisky - distillats locaux à base de riz ou de maïs colorés au caramel - apparaissent au Japon. C'est à un fils de producteur de saké, Masataka Taketsuru, que l'on doit le premier whisky japonais digne de ce nom. Ce chimiste de formation est à l'origine des deux leaders du whisky japonais, Suntory et Nikka, qui détiennent à elles seules 90% du marché aujourd'hui. Tout commence en 1919, quand Masataka Taketsuru part en Ecosse étudier les secrets de fabrication du scotch. A son retour en 1923 il construit Yamazaki, la première distillerie japonaise de whisky, pour le compte de Shinjiro Torrii, un importateur de vin d'Osaka à l'origine de l'empire Suntory. Taketsuru choisit un site près de Kyoto réputé pour l'excellence de son eau. En 1934, il fonde sa propre société, rebaptisée Nikka en 1952. Point culminant de sa carrière : l'ouverture de la distillerie Yoichi sur l'île de Hokkaido. Le site surprend par sa ressemblance avec le terroir écossais : climat rude et humide, air pur, eau de source filtrée à travers de la tourbe, proximité de la mer… A un détail près : le kiln (four traditionnel écossais) est en forme de… pagode ! En 1969 suivra l'ouverture de la distillerie Miyagikyo, au nord-est de Tokyo, dans une région célèbre pour ses sources chaudes et la pureté de son air. Taketsuru meurt en 1979 à l'âge de 85 ans. Il est enterré à Yoichi, aux côtés de sa femme… écossaise.

que dans son pays d'origine. Orge maltée fumée à la tourbe importée d'Ecosse ; alambics de type « pot still » chauffés à feu nu (méthode artisanale abandonnée depuis belle lurette par la plupart des distillateurs écossais) ; whiskies toujours élaborés à partir de maïs (contrairement aux scotches, de plus en plus riches en blé)... Sans oublier que les blends nippons contiennent aussi plus de malt. Une des plus petites distilleries du Japon, Karuizawa, a même choisi d'utiliser uniquement le malt emblématique des Highlands, Golden Promise. Unique au monde !


Mélange exotique entre architecture japonaise et tradition écossaire à Chichibu.

Le résultat est souvent plus équilibré, arrondi, travaillé, que le scotch. « Certains amateurs trouvent même les whiskies japonais presque trop parfaits », avoue Nicholas Sikorski. Cette recherche d'harmonie ne correspond pas seulement à la mentalité japonaise. Elle répond surtout à un mode de consommation très particulier : sur l'archipel, le whisky se boit au cours des repas, fortement dilué et glacé, pratique aussi appelée mizuwari (« coupé avec de l'eau froide »). Inimaginable en effet d'accompagner des sushis par un single malt corsé !

Avec la confiance grandissante est venue l'envie d'innover. Comme celle d'élever certains whiskies haut de gamme dans des fûts de chêne japonais (mizunara), ce qui leur confère des arômes exotiques de bois de santal et de noix de coco. Le leader Suntory est allé jusqu'à faire vieillir son whisky Hibiki 12 ans dans des fûts qui ont servi à élever de l'umeshu, l'alcool de prune, avant de le filtrer à travers du charbon de bambou. Pour se différencier du maître écossais, la distillerie Chichibu a, elle, choisi d'élaborer le premier whisky 100% japonais, jusqu'à l'orge tourbée et aux levures. Notons aussi l'esthétique très particulière des bouteilles de whisky japonais, souvent cylindriques et transparentes, qui tranche net avec celle des concurrents occidentaux. Certes, l'étalon-or des distilleries japonaises

Lost in single malt

A boisson d'origine étrangère, ambassadeurs étrangers. Orson Welles a été un des premiers, à la fin des années 1970, à faire la publicité d'un whisky japonais (le Gold and Gold de Nikka). Il a été suivi, avec plus ou moins de brio, par Sean Connery, Sylvester Stallone, Sammy Davis Jr., Bruce Willis... Dans *Lost in Translation*, Sofia Coppola tourne cette fascination japonaise pour les stars occidentales en dérision, en faisant poser un Bill Murray désabusé pour une pub Suntory.

Tokyo, capitale mondiale des bars à whisky

Ils seraient près de mille. Souvent grands comme un mouchoir de poche, tenus par des fous de whisky qui tueraient père et mère pour un Springbank 40 ans. Dans ces bars aux noms tels Argyll, Cask ou Malt House Islay, on déguste même des whiskies introuvables depuis longtemps en Europe. Certains endroits proposent plus de mille bouteilles différentes. La plupart contiennent du scotch. Mais pas seulement. Avec la consécration des single malts japonais à l'étranger, les bars à whisky 100% japonais prospèrent. Le meilleur d'entre eux serait Zoetrope à Shinjuku, avec une carte riche de 250 références. C'est l'avis de Chris Bunting, auteur du livre Drinking Japan et du blog Nonjatta, consacré au whisky nippon. Kampaï !

Le whisky Yoichi élu meilleur Single malt au monde en 2008.



Le grand come-back du **highball**

Pour contrer l'évaporation des ventes de whisky au Japon (- 75% en un quart de siècle), le leader Suntory mise depuis 2008 sur une recette rétro : le highball, aussi connu sous le nom de « scotch and soda » (whisky et eau minérale), très en vogue dans les années 1950. En trois ans, le distillateur a réussi à persuader des dizaines de milliers d'izakaya, sortes de pubs à la nipponne, d'inclure cette boisson vintage sur leurs cartes. Résultat : les ventes de ses whiskies progressent à nouveau, et ce pour la première fois depuis 1998. Kakubin, sa marque leader et premier whisky du Japon, a même vu ses ventes doubler depuis ! A tel point que le highball se vend aujourd'hui même en cannette - tout comme la bière, concurrent numéro un du whisky… Suntory compte ainsi attirer les jeunes consommateurs vers des whiskies plus haut de gamme, par la suite.

- dix contre une centaine en Ecosse - reste le scotch. Mais leur envie d'émancipation va grandissant. Prenez Karuizawa : certains de ses millésimes exhalent des notes de thé vert voire de wasabi ! A telle enseigne que chaque nouvel embouteillage est quasi pré-vendu. Cette consécration internationale suffira-t-elle à enrayer la chute de popularité du whisky au Japon ? Depuis le début des années 1980, ses ventes ont en effet baissé de plus de 75 %, parallèlement à l'ascension du vin, de la bière et, depuis quelques années, du shochu. Tout le contraire de la France, où ses ventes explosent : 200 000 bouteilles de whisky japonais vendues en 2010, contre 3000 en 2001. Notre pays n'est pas pour rien le premier pays consommateur de single malts au monde ! Il ne reste plus au wisouki qu'à conquérir le marché écossais… ■

Bonnes **adresses**

La Maison du whisky
20 Rue d'Anjou
75008 Paris
Tél : 01 42 65 03 16

Le Café Society Paris
premier bar à whisky à Paris, propose une grande variété de whiskies japonais.
1 boulevard des Filles du Calvaire
75003 Paris
Tél : 09 81 95 44 27

Week-end nippon à Londres

MÊME S'IL N'EST PAS NÉCESSAIRE D'AVOIR UNE BONNE RAISON POUR FAIRE UNE VIRÉE À LONDRES, LA RÉTROSPECTIVE CONSACRÉE PAR LA TATE MODERN À L'ARTISTE JAPONAISE YAYOI KUSAMA EN CONSTITUE UNE EXCELLENTE. A MOINS QUE VOUS NE VOUS RÉSERVIEZ POUR LES J.O. DE CET ÉTÉ… L'OCCASION, EN TOUT CAS, DE TESTER QUELQUES TABLES NIPPONES EXCEPTIONNELLES





Par Patrick **DUVAL**

Si vous avez manqué l'exposition de Yayoi Kusama à Beaubourg (octobre 2011-janvier 2012), une seconde chance vous est donc offerte par la Tate Modern de Londres qui rend hommage à son tour à cette artiste atypique célèbre dans le monde entier pour ses sculptures géantes à pois (« Ma vie est un pois perdu parmi d'autres pois » déclare-t-elle en 1960 dans son « manifeste de l'oblitération ») dont l'énorme courge jaune et noire placée à l'entrée du port de Naoshima (photo ci-dessus). La transition avec la gastronomie est sans doute un peu osée mais le lecteur de Wasabi, avide avant tout de bonnes adresses pour satisfaire ses papilles, nous la pardonnera sans doute lorsqu'il aura testé les quelques établissements que nous avons sélectionnés ci-dessous.

KIKUCHI

The best of the best

Les choses semblaient pourtant mal engagées lorsque nous avons voulu réserver pour 19h 30 : « Pouvez-vous venir à 19h ? » Non, désolé, nous ne sommes pas libres avant 19h 30. Long silence au bout du fil. Puis, d'une voix contrariée « Bon, d'accord pour 19h 30, mais vous serez au comptoir, il n'y a plus de table de libre… Ah, j'oubliais, vous devrez commander pour 25 livres minimum (+ taxes) par personne… Ca ira ? » Autant dire qu'il fallait vraiment avoir envie de dîner chez Kikuchi pour persister. Mais l'adresse nous avait été recommandée d'une part par nos amis de Eat Japan, le Wasabi londonien, et d'autre part par David Leroy, propriétaire du Chisou, l'autre meilleure adresse japonaise à Londres…

L'assortiment de sushi, d'une incroyable fraicheur, nous a d'emblée fait oublié l'accueil téléphonique un peu calamiteux. Sur notre plateau : du thon gras plus fondant que du beurre, de la liche plus fondante encore, du chinchard ou encore un gunkan d'oursin très généreusement servi et débordant de saveur iodée. Le thon « très gras » ne figurant pas dans l'assortiment, nous l'avons commandé à part





(nous ne reculons devant aucun sacrifice quand il s'agit d'éclairer les lecteurs de Wasabi) et franchement, nous n'avons pas été déçus : texture délicatement marbrée évoquant le meilleur wagyu, goût d'une finesse si exquise qu'une larme de shoyu suffit à accompagner, et encore ! Les deux chefs sushi japonais derrière lesquels on peut admirer une magnifique collection de couteaux encadrés sont visiblement de grands pros de la découpe produisant rapidement des sushi d'une pureté exceptionnelle. Le bar, taillé dans un tronc d'arbre, penche un peu mais reflète bien la philosophie du lieu : respect de la nature avant tout.

De loin notre meilleure adresse à Londres.

Kikuchi 14 Hanway Street. 020 7637 7720. M° Tottenham Court Road.

CHISOU

♣ ♣ ♣ ♣

David, le Français qui aurait pu naître japonais

C'est en tout cas ce qu'on se dit lorsqu'on est accueilli par un tonitruant *irasahaimassé* lancé depuis sa caisse par un maître d'hôtel aux allures de *butler* typiquement *british* mais en réalité aussi français que vous et moi.

David Leroy est à Londres depuis plus de trente ans et dans la cuisine japonaise depuis à peu près aussi longtemps. « Nous avons juste la chance d'avoir un excellent fournisseur en poisson », concède-t-il avec modestie lorsqu'on le complimente sur la qualité exceptionnelle de ses sushi. Il pourrait aussi mentionner ses deux ▪▪▪



chefs, un Japonais et un Indien, tous deux experts dans l'art de façonner de savoureux sushi parfaitement dimensionnés pour être dégustés en petites bouchées pleines de saveur. Nous avons également testé le *black cod* au miso, largement aussi goûteux et fondant que celui de Nobu pour un prix beaucoup plus abordable, ainsi que la *nasu dengaku,* aubergine au miso qu'on peut carrément commander en dessert...

Tout comme chez Kikuchi, c'est au bar qu'il vaut mieux être car on ne se lasse pas de regarder travailler ces chefs aux doigts de fée.

Chisou, 4 Princes St. 020 7629 3931. M° Oxford Circus.

NOBU

Quand la cuisine japonaise se réinvente avec bonheur

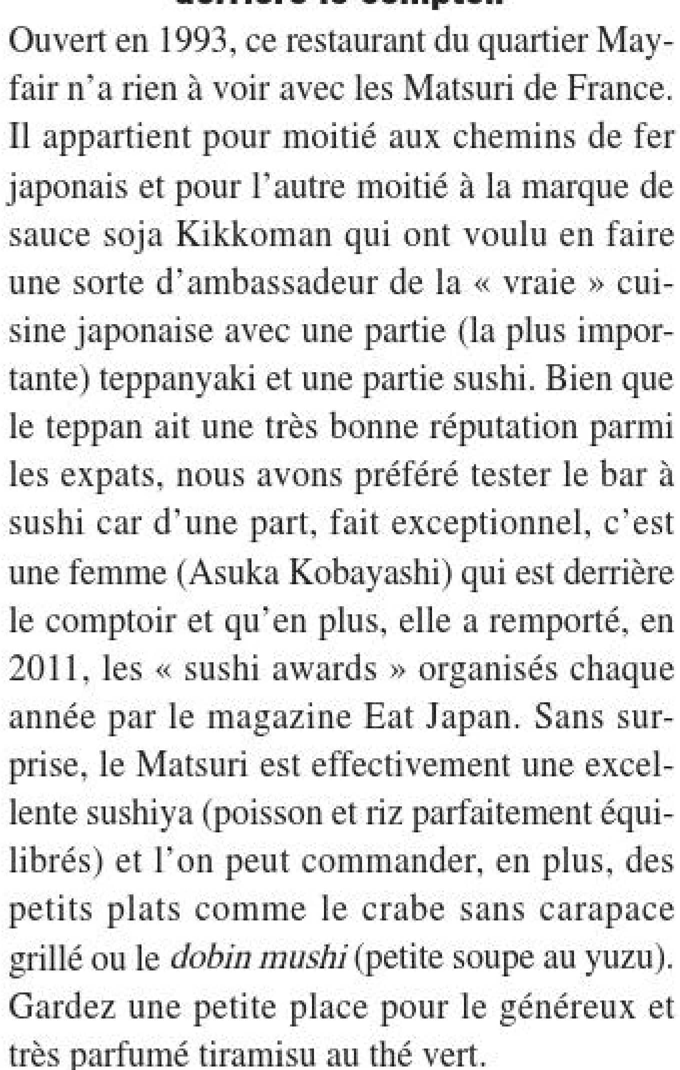




Niché au premier étage du Metropolitan Hotel surplombant Hyde Park, le Nobu de Londres est, dit-on, l'un des meilleurs d'Europe. Impossible en tout cas de dîner ici si vous n'avez pas réservé au moins une semaine en avance. Nobu, c'est ce chef japonais qui, dans les années 70, a réinventé à Lima, au Pérou, la cuisine japonaise en utilisant des ingrédients locaux. Trente ans plus tard, en association avec l'acteur Robert de Niro, il est à la tête de 24 restaurants dans le monde pour lesquels il continue inlassablement de créer de nouveaux goûts. Parmi les mets originaux que nous avons pu tester à Londres : le tiradito Nobu style, un sashimi de turbot saupoudré de miso séché et de piment (un délice), les gyoza au foie gras (bof) ou encore le porc croustillant au miso pimenté à la sauce gingembre (photo ci-contre : étonnant mais un tantinet écoeurant à la longue).

Au final, une addition plutôt salée mais l'impression que l'avenir de la cuisine japonaise se joue dans cette direction où le savoir-faire -indéniable- s'allie à une grande ouverture sur les cuisines du monde, sans le moindre a priori. Vive Nobu !

Nobu, 19 Old Park Lane, London, 020 7447 4747. M° Hyde Park Corner.



MATSURI

Une femme de talent derrière le comptoir



Ouvert en 1993, ce restaurant du quartier Mayfair n'a rien à voir avec les Matsuri de France. Il appartient pour moitié aux chemins de fer japonais et pour l'autre moitié à la marque de sauce soja Kikkoman qui ont voulu en faire une sorte d'ambassadeur de la « vraie » cuisine japonaise avec une partie (la plus importante) teppanyaki et une partie sushi. Bien que le teppan ait une très bonne réputation parmi les expats, nous avons préféré tester le bar à sushi car d'une part, fait exceptionnel, c'est une femme (Asuka Kobayashi) qui est derrière le comptoir et qu'en plus, elle a remporté, en 2011, les « sushi awards » organisés chaque année par le magazine Eat Japan. Sans surprise, le Matsuri est effectivement une excellente sushiya (poisson et riz parfaitement équilibrés) et l'on peut commander, en plus, des petits plats comme le crabe sans carapace grillé ou le *dobin mushi* (petite soupe au yuzu). Gardez une petite place pour le généreux et très parfumé tiramisu au thé vert.

A éviter si vous êtes claustrophobe (le restaurant est situé en sous-sol) ou un peu juste financièrement car les prix sont assez élevés : 30 à 40 livres pour un assortiment de sushi et jusqu'à 45 livres pour un menu teppan.

Matsuri 15 Bury Street, St James's. 020 7839 1101

SO RESTAURANT

Influences européennes

Situé à deux pas de Piccadilly Circus (le quartier japonais de Londres), cet élégant restaurant fréquenté par une clientèle en majorité nippone propose une cuisine japonaise « contemporaine, avec des influences européennes ». Outre les classiques sushi et sashimi, vous pourrez y déguster d'excellents sushi de foie gras frais en *teriyaki* (attention : 12 livres les deux pièces !) ou encore du wagyu au miso (28 livres l'assiette) que nous avons trouvé un peu trop cuit à notre goût.

So Restaurant, 3-4 Warwick st. 020 7292 0767. M° Piccadilly Circus.



SAKE NO HANA

♥♥

Une déco bluffante, une assiette qui l'est moins

C'est le genre d'établissement où la déco (signée Kengo Kuma) est si soignée (poutres entrecroisées, kakemono laissant filtrer une agréable lumière tamisée…) qu'on ne peut s'empêcher de penser qu'elle a dû mobiliser la totalité de l'investissement au détriment, peut-être, de la cuisine. Nous avons testé le menu déjeuner du jour qui ne nous a pas vraiment convaincus malgré la tempura de pince de crabe (froide) et le canard grillé (presque cru). Derrière le comptoir à sushi, nous avons eu la surprise de trouver un jeune Français, qui, bien que débutant, avait été bombardé par la direction au poste de sushiman. Résultat : des sushi un peu approximatifs même si le poisson était de bonne qualité.
Renseignement pris, le restaurant qui appartenait autrefois à un japonais a été revendu récemment à une entreprise chinoise qui teste actuellement différentes formules et a ouvert, au rez-de-chaussée, un bar à saké.

Sake no hana, 23 St James's Street. 020 7925 8988. M° Green Park.

TOMOE

♥♥

Le style izakaya



Ils sont nombreux, les Japonais de Londres, à fréquenter cette adresse à l'heure où les Londoniens vont au pub. Ils peuvent y vider quelques pintes d'Asahi ou de Kirin en grignotant quelques sushi d'un niveau plus que correct ou des spécialités comme les clams grillés, le tofu frit maison à la sauce sucrée ou encore l'aubergine grillée au miso. Mis à part les sashimi (30 Livres l'assortiment) les prix sont très raisonnables compte tenu de la qualité. Ambiance jeune et sympathique.

Tomoe, 62 Marylebone Lane. 020 7486 2004. M° Bond Street.

COCORO

♥♥

Des tempura au Camembert

Situé presque en face de Tomoe, Cocoro propose à peu près la même cuisine au même prix au point qu'on se demande qui a copié l'autre !
Originaire de Kyushu, le chef qui accueille les clients à grands renforts d'*irrashaimassé* prend le temps de soigner la déco de ses assortiments de sushi en ciselant le wasabi comme une feuille ou en découpant des carottes en forme de coléoptère. Il prépare aussi très bien les tempura se permettant quelques variantes peu orthodoxes comme la tempura de Camembert. Une bonne petite adresse à quelques mètres de la station Bond Street.

Cocoro, 31 Marylebone Lane. 020 7935 2931. M° Bond Street.

NAGOMI

♥

Cantine (un peu trop) familiale

On aimerait pouvoir recommander Nagomi à ses amis comme une vraie petite adresse un peu confidentielle que seuls quelques initiés sont dignes de fréquenter. C'est en tout cas ainsi qu'on nous l'avait « vendue ». Cadre « casual » comme disent les anglais, service « cool »… Tout semble en effet annoncer le petit japonais authentique où l'on prend vite ses habitudes. Hélas ! ça cafouille sérieusement au niveau cuisine : pas de sushi au menu (donc pas de sushiman), poulet teriyaki pas assez cuit… Tout, y compris l'état des toilettes, semble aller à vau-l'eau dans cette cantine (un peu trop) familiale… Seule consolation : le menu de midi est à 8 livres. Evidemment, à ce prix-là...

Nagomi, 4 Blenheim st. M° Bond Street.

Et en **bonus**

- **Itadaki Zen**, un peu excentré mais proposant une cuisine originale à base de légumes bios uniquement. Très bons sushi végétariens.
139 King's Cross Road. 020 7278 3573. M° King's Cross.

- **Jin Kichi**, une adresse que nous n'avons malheureusement pas eu le temps d'essayer mais vivement recommandée par David Leroy de Chisou et qui vous donnera un prétexte pour visiter le très chic quartier d'Hampstead.
73 Heath Street, Hampstead. 020 7794 6158.

Que mangent les Japonais à la maison ?

Les Japonais mangent-ils autre chose que des sushi ? est sans doute l'une des questions qui reviennent le plus souvent et le plus régulièrement dans vos lettres ou dans vos mails. Pour le savoir, Wasabi s'est invité dans la cuisine de quelques familles tokyoïtes…

Par Catherine **Lemaître** et Patrick **Duval**

Tous ceux qui sont allés ne serait-ce qu'une fois au Japon ont pu apprécier une cuisine non seulement d'une incroyable variété, différente dans chaque région du pays, mais également ouverte sur l'étranger. Ainsi, c'est peut-être à Tokyo qu'on peut déguster la meilleure cuisine italienne du monde et la cuisine française y atteint un tel degré de raffinement que certains n'hésitent pas à affirmer qu'elle y est mieux préparée qu'en France !

Plus surprenant : le plat le plus consommé par les Japonais est le… curry ! un plat importé d'Inde mais adapté au goût nippon et dont on trouve toutes sortes de déclinaisons.

Lors d'un voyage organisé récemment par Wasabi, des journalistes de la rédaction ont été invités à dîner par une famille des environs de Tokyo.

Le repas qu'avait concocté la maîtresse de maison était constitué d'une salade de poulpe au concombre délicieusement vinaigrée, d'un poisson blanc cuit dans le dashi accompagné de potimarron au sésame, d'un ragoût de bœuf aux épinards, d'un *niku jaga*, du porc émincé aux légumes et enfin d'un

Tako su : la salade de poulpe vinaigré.





Soupe, riz, pickles et plat principal : au Japon tous les plats sont servis en même temps.—



chirashi aux crevettes, à l'anguille grillée et aux racines de lotus.

Certes, les Japonais ne mangent pas autant de plats tous les jours mais ce repas représente assez bien le type de cuisine consommée à la maison comme en témoigne le contenu des réfrigérateurs que nous avons explorés. Des frigos impeccables de propreté et souvent équipés de fonctions inconnues en Europe.

Des frigos écolos avec « diffuseurs de vitamine C »

La plupart des frigos vendus au Japon intègrent la fonction «éco mode» qui réduit la consommation électrique de 10 %, tandis que d'autres permettent de régler la température entre -18 degrés et 9 degrés en fonction de la saison ou de l'usage. Chez le détaillant, les étiquettes mention-



Poisson blanc cuit dans le dashi.

nent invariablement, outre leur faible incidence sur la destruction de la couche d'ozone, le montant de la facture d'électricité annuelle pour aider le consommateur à faire son choix. Fabriqués en matériaux recyclables et/ou antibactériens, certains frigos sont dotés de senseurs pour régler la température en fonction de la charge, de « diffuseurs de vitamines C » afin que les légumes restent frais ou d'alarmes indiquant qu'une porte est restée ouverte trop longtemps... Un nombre croissant de Japonais considèrent également le frigo comme un élément décoratif n'hésitant pas à doubler leur budget pour en adapter la couleur à leur intérieur.

Le matin, pour Yuriko, c'est tartines, lait, yaourts et fruits…

Si les quelque 50[1] millions de foyers que compte le Japon ne sont pas tous équipés de l'appareil dernier cri, celui-ci constitue néanmoins la pièce maîtresse des équipements électroménagers nippons et celle qui révèle le mieux leur mode de vie, à commencer, bien entendu, par l'alimentation. Explorons le frigo de Yuriko, 55 ans, femme au foyer, qui habite avec son mari et sa fille dans l'arrondissement de Setagaya à Tokyo. On y découvre, méthodiquement rangés, outre des fruits (poire nashi, kaki) et des légumes (taro, chou, oignon, pomme de terre, carotte, poireau, potiron, ail, gingembre, 3 sortes de champignons, poivron vert et rouge), du lait, des yaourts, des œufs, du fromage, du jambon, du tôfu frit, du miso,

Le kabocha ou potimarron, est l'un des légumes préférés des Japonais.



[1]Selon le dernier recensement de 2010, sur 50,93 millions de foyers du Japon, 57,1% sont composés de familles nucléaires et 31,2% de foyers d'une seule personne. L'enquête sur laquelle s'appuie cet article a été réalisée auprès de 20 familles nucléaires tokyoïtes.

du beurre, de la confiture de bleuet, de la bière, du nattô (graines de soja fermentées consommées pour le petit déjeuner), du nori tsukudani (pâte d'algues assaisonnées), du kamaboko (quenelles de poissons), de la sauce de soja, des œufs de morue piquants (chirimentaiko) ainsi que des légumes saumurés. Un contenu évidemment à l'image des repas familiaux, eux-mêmes assez représentatifs de l'ordinaire des familles japonaises : « Le matin, on mange une tartine, un verre de lait, une tasse de yaourt avec de la banane, du kiwi et de la confiture de bleuet. À midi, des nouilles de sarrasin avec du kamaboko et des légumes ou bien des nouilles chinoises dans la soupe avec de la viande et des légumes sautés. Le dîner est le repas le plus important de la journée avec un plat de viande ou de poisson, deux ou trois petits plats de légumes et de soja cuit, un bol de soupe miso, du riz et des légumes saumurés.»



Ragoût de boeuf aux épinards. Depuis 2005, la consommation de viande a dépassé celle de poisson au Japon.

Le soir, Yuriko combine plats japonais et plats occidentaux

D'un contenu assez similaire, le frigo d'Ayako (57 ans, habitant le centre de Tokyo avec son mari et son fils de 19 ans) dévoile plusieurs autres produits typiques, incontournables condiments ou ingrédients de la cuisine nippone : wasabi, pâte au yuzu et au piment (*yuzu koshô*), légumes saumurés et marrons au sirop faits maison, ciboules macérées au vinaigre (rakkyô), tôfu, prunes salées (*umeboshi*), 3 sortes de miso (rouge, blanc et hachô), bonite séchée et râpée (*katsuobushi*) et *iriko* (petits poissons séchés) indispensables pour la préparation des bouillons. Rayon boissons, outre le lait, le jus d'orange et l'eau minérale, on retrouve quelques classiques : mini-bouteilles Yakult (boisson au lait fermentée fréquemment consommée au petit-déjeuner) et grandes bouteilles de 2 litres de Pocari Sweat (boisson énergisante), Ginger Beer, thé Oolong. Dans ses placards, Ayako, comme Yuriko, range les produits moins périssables : sauce de soja (2 sortes), saké, mirin (saké doux) et vin chinois pour cuisiner, huile à salade, huile d'olive (de plus en plus populaire au Japon), huile de sésame, vinaigre de riz, vinaigre balsamique, sel, sucre, farine, farine de maïs, algues nori séchées, laminaires (*kombu*), riz, nouilles japonaises séchées (*udon, soba, sômen*), *râmen* instantanées, pâtes italiennes, bière, vin, conserves miel et sirop d'érable... Les menus familiaux sont eux aussi assez similaires : « Tartines grillées ou viennoiseries le matin, accompagnées de jus du fruit, yaourt, une ou deux tranches de jambon, œufs sur le plat (parfois), thé, café, fruits de saison. Moi je prends seulement du thé et des fruits », précise l'intéressée. À midi, son mari mange à la cantine ou prend des sandwichs achetés au *kombini* car Ayako a cessé de lui préparer son *bentô*. Son fils va à la cantine de l'université ou grignote des *onigiri* (boulettes de riz parfois fourrées et enveloppées d'une algue). Comme pour Yuriko et 95% des foyers japonais[2], le dîner, qui se prend en famille, est le plus gros repas de la

[2]Japan Information Network, 2002.





Niku jaga : porc en lamelles servi avec des légumes tels que la pomme de terre ou les carottes.



Les Japonais ne boivent que très rarement du vin à table. La bière est, en revanche l'une des boissons les plus consommées.

journée et consiste en « un plat principal de viande ou de poisson, du tôfu - on en mange souvent -, deux ou trois petits plats de légumes cuits et crus et un bol de soupe. » À l'instar de la plupart des foyers nippons, Ayako confectionne fréquemment des plats occidentaux : « potage minestrone, consommé, vichyssoise, ragoût de bœuf, rosbif, bifteck, poulet et porc rôti, gratin à la sauce béchamel et au fromage, friture (de poisson, poulet, porc, langoustine, crevette, coquille Saint-Jacques), spaghettis à la bolognaise, salade à l'huile d'olive vierge et au vinaigre de vin ou balsamique, chou farci, etc. La cuisine japonaise est légère et bonne pour la santé, mais peu satisfaisante pour notre fils, c'est pourquoi à chaque repas, je veille à combiner plats japonais et occidentaux. »

Kotaro, 71 ans : « nous faisons parfois des spaghettis à la bolognaise »

Le frigo de Yukiko, 53 ans, qui vit seule avec sa fille à Tokyo, son mari ayant été muté en province (un phénomène relativement fréquent au Japon), dévoile un contenu similaire avec une touche internationale : outre le lait, le beurre et la crème fraîche, on y découvre plusieurs sortes de fromages (camembert japonais, Kiri, fromage fondu, parmesan), de la mayonnaise, du ketchup et du café en grains, en sus des denrées typiquement japonaises. Yukiko concocte des plats occidentaux ou chinois deux ou trois fois par semaine : *gyoza* (raviolis chinoises sautées), *harumaki* (rouleaux de printemps), *happosai* (chou chinois), porc à la sauce aigre-douce, etc.

Même son de cloches dans la quinzaine de foyers interviewés : les plats étrangers apparaissent régulièrement à la table des repas, sauf peut-être parmi les plus âgés. Kôtaro, 71 ans, qui vit avec son épouse à Minato-ku (Tokyo) préfère les repas traditionnels (sa cuisine préférée est la très raffinée kaiseki, « dommage que ce soit si cher »), y compris le petit déjeuner composé de riz, de soupe miso et de légumes saumurés. «Si on me demandait ce que veux manger à mon dernier repas, je répondrais : un *onigiri* ». Outre les



En ouvrant un frigo nippon, on est frappé par la variété des assaisonnements. L'un des plus employés est le ponzu parfumé au yuzu.






Quatre exemples de bacs à légumes.

condiments et ingrédients traditionnels pour faire la cuisine, le frigo de Kôtaro contient également un camembert japonais (« nous faisons parfois des spaghettis à la bolognaise mais pas de cuisine occidentale authentique », concède-t-il) et plusieurs packs de bière. Les saké, shochû (alcool de patate douce ou de céréale) vin, whisky et autres boissons alcoolisées sont entreposés dans les placards aux côtés des paquets de nouilles ou curry instantanés, prunes salées (*umeboshi*), algues séchées nori, nouilles soba, *mochi* (pâté de riz cuit à la vapeur), boîtes de conserve et autres condiments. Noriko, 55 ans, vivant à Suginami-ku (Tokyo), avec sa fille et son fils, a trouvé la solution idéale pour ranger toutes ses courses : « J'ai deux réfrigérateurs, un grand et un petit qui sert de placard et dans lequel je mets les sauces ou les boîtes de condiments entamées ».



Depuis Fukushima, Ayako vérifie l'origine de tous les produits qu'elle achète

Comme la plupart des Japonais - ou des Japonaises, devrait-on dire, cette tâche étant généralement dévolue aux femmes -, Noriko fait ses courses de produits frais au supermarché et dans les boutiques spécialisées[3] presque tous les jours, en fin d'après-midi, avant de préparer le repas. « Les gros achats sont effectués en voiture le week-end avec mon mari. » Kôtaro lui aussi fait ses courses tous les jours, en prenant soin d'attendre 18h30, « quand on commence à brader, c'est l'heure de pointe au supermarché ». Comme de nombreuses Japonaises, Yukiko fait appel à la coopérative agricole (*nôkyô*) une fois par semaine. Elle y achète des produits variés - viande, poisson, lait, légume, fruit, fromage, huile, etc. - qui lui sont livrés à domicile. Depuis l'accident nucléaire de Fukushima, Ayako vérifie soigneusement l'origine des produits lorsqu'elle fait ses courses au supermarché et s'est mise à en faire venir du sud-ouest du Japon par Internet : « Récemment, j'ai commandé du riz de Kumamoto (Kyûshû). Je ne comprends pas le mot d'ordre du gouvernement qui veut à tout prix « soutenir les agriculteurs et les pêcheurs du Tohoku ». Tant qu'il n'aura pas mis en place de système fiable garantissant sans équivoque la sécurité alimentaire, je n'achèterai pas de produits du nord du Japon afin de préserver notre santé et surtout celle de notre fils». Sur 20 foyers du Kantô interrogés dans le cadre de cette en-

[3] Selon Euromonitor (2007), en ce qui concerne le commerce de détail, la part des boutiques spécialisées est de 39% et celle des supermarchés, en croissance constante, de 34%. Les *kombini* représentent 13% des ventes alimentaires. L'alimentation est le 2e poste de dépenses familiales après le logement, soit un total national annuel de 39,136 milliards de yens.

Le chirashi : un bol de riz sur lequel on peut éparpiller (chirasu) toutes sortes d'ingrédients.

quête, plus de la moitié ont répondu dans le même sens, avouant faire leurs courses uniquement dans des magasins de confiance ou sur Internet, en évitant soigneusement les produits du Tohoku. Hiromi, 33 ans, femme au foyer vivant avec son mari et ses 2 enfants (4 et 6 ans), sélectionne rigoureusement les aliments. « Heureusement, mes parents qui habitent à Kagoshima (Kyûshû), nous envoient des denrées 3 fois par mois environ. Depuis la catastrophe du 11 mars, on doit réfléchir constamment à ce que l'on mange. Et les produits américains ou chinois ne conviennent pas tous aux Japonais. C'est vraiment frustrant », soupire-t-elle.

Satoshi, célibataire, n'utilise son frigo que pour stocker la bière

Ceux qui nous ont affirmé ne pas s'inquiéter de la contamination radioactive, tel Kôtaro, ont généralement précisé que c'était à cause de leur âge : « Nous avons été exposés à des radiations certainement bien plus graves sans même le savoir lors des tests nucléaires en Union soviétique dans les années 60 et 70», philosophe Kôtaro dont l'opinion reflète celle de nombreux Japonais qui ont passé la cinquantaine.

Pendant que les frigos bien remplis ronronnent confortablement dans les cuisines familiales, ceux des personnes seules, qui représentent plus de 30 % des foyers japonais, offrent - sans surprise - un spectacle radicalement différent. Satoshi, 50 ans, fonctionnaire et célibataire tokyoïte, utilise son frigo uniquement pour stocker des packs de bière, de lait, des bouteilles d'eau, du pain et du yaourt. Il prend quasiment tous ses repas à l'extérieur ou s'approvisionne au rayon bentô du supermarché du coin.

"Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es", écrivait Brillat-Savarin. Près de deux siècles après la mort du prestigieux gastronome, son plus célèbre aphorisme n'a pas pris une ride.



Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PLUS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE. POUR VOUS TENIR AU COURANT DES OUVERTURES DE NOUVEAUX RESTAURANTS JAPONAIS, CONSULTEZ RÉGULIÈREMENT NOTRE SITE : WWW.MEILLEURSRESTAURANTSJAPONAIS.COM

1er arrondissement

- **ACE GOURMET (BENTOS)** 01 47 03 94 38 — 18 rue Thérèse
- **AKI** 01 42 97 54 27 — 11 bis rue Sainte Anne
- **L'ARC** 01 49 27 92 67 — 29 rue d'Argenteuil
- **ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI** — 8-12, rue Bertin Poirée 01 44 76 06 06
- **BOULANGERIE AKI** 01 40 15 63 38 — 16 rue Sainte Anne
- **COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS)** 01 42 60 20 85 — 45 rue Sainte-Anne
- **DESTINATION JAPON (VOYAGE)** 01 42 96 09 32 — 11, rue Villedo
- **EBISU** 01 42 61 05 90 — 19, rue St Roch
- **EDOKKO** 01 58 62 49 21 — 163, rue Saint Honoré
- **FAMILY MARKET (ÉPICERIE)** 01 42 61 06 39 — 32 rue St-Roch
- **FOUJITA** 01 42 61 42 93 — 41, rue St Roch
- **FOUJITA 2** 01 49 26 07 70 — 7, rue du 29 Juillet
- **HELLO SUSHI** 01 42 96 37 27 — 43, rue St Anne
- **HIGUMA** 01 47 03 38 59 — 32bis, rue St Anne
- **HIGUMA** 01 58 62 49 21 — 163, rue Saint Honoré
- **JAPORAMA** 01 42 36 21 30 — 35, rue Etienne Marcel
- **KAZÉ (OBJETS JAPONAIS)** 01 42 92 01 69 — 30 rue Saint-Roch
- **KILALA** 01 47 03 35 57 — 7, rue des Moulins
- **KINUGAWA** 01 42 60 65 07 — 9, rue du Mont Thabor
- **KUNITORAYA** 01 47 03 33 65 — 39, rue Ste Anne
- **KUNITORAYA** 01 47 03 07 74 — 5 rue Villedo
- **K MART (ÉPICERIE)** 01 58 62 48 74 — 6-8 rue Sainte Anne
- **LAI LAI KEN** 01 40 15 96 90 — 7, rue Sainte Anne
- **LIBRAIRIE JUNKUDO** 01 42 60 89 12 — 18 rue des Pyramides,
- **MATSUDA** 01 42 60 28 38 — 19, rue Saint Roch
- **MATSURI RICHELIEU** 01 42 61 05 73 — 36 rue de Richelieu
- **MIDORY** 01 42 97 47 30 — 49, rue de l'Arbre Sec
- **MIYOSHI** 01 42 86 80 80 — 11, rue Danielle Casanova
- **NANIWAYA** 01 40 20 43 10 — 11 rue Sainte-Anne
- **NODAIWA** 01 42 86 03 42 — 272, rue Saint Honoré
- **NARITAKE (NOUVEAU)** 01 42 86 03 83 — 31 rue des Petits-Champs
- **OFFICE DU TOURISME JAPONAIS** — 4 rue Ventadour 01 42 96 20 29
- **SAGANO** 01 40 41 04 45 — 10/12 rue des Prêcheurs
- **SANUKIYA (NOUVEAU)** 01 42 60 52 61 — 9 rue d'Argenteuil
- **SAPPORO RAMEN** 01 40 15 98 66 — 276, rue Saint Honoré
- **SAPPORO RAMEN** 01 42 60 60 98 — 37, rue Sainte Anne
- **SUSHI GAN** 01 42 97 44 48 — 41, rue des Petits Champs
- **TAKARA** 01 42 96 08 38 — 14, rue Molière
- **TORAYA (pâtisserie)** 01 42 60 13 00 — 10 rue Saint-Florentin
- **VILLA TOKYO** 01 42 36 62 41 — 14, rue du Cygne
- **YAKINIKU** 01 42 96 27 60 — 11 bis rue Sainte-Anne
- **YASUBE** 01 47 03 96 37 — 9, rue Sainte Anne
- **YOU HEISEI** 01 42 60 55 50 — 11, rue Sainte Anne
- **ZEN** 01 42 61 93 99 — 8, rue de l'Echelle

2e arrondissement

- **AAA (ECOLE DE JAPONAIS)** 01 42 66 69 05 — 21 rue d'Antin
- **ACE OPERA (ÉPICERIE)** 01 40 07 93 57 — 43 rue Saint-Augustin
- **ACE MART (ÉPICERIE)** 01 42 97 56 80 — 63 rue Ste-Anne
- **AICHI** 01 42 96 93 51 — 86 rue de Richelieu
- **BOOK OFF (librairie)** 01 42 60 00 66 — 29 rue St Augustin
- **CHEZ MIKI** 01 42 96 04 88 — 5 rue de Louvois
- **COMPTOIR DU SUSHI** 01 53 40 88 88 — 36/38 passage du Ponceau
- **DEVANT VOUS** 01 42 96 96 27 — 80, rue de Richelieu
- **EDOKKO** 01 40 07 11 81 — 27, boulevard des Italiens
- **HOKKAIDO** 01 42 60 50 95 — 14, rue Chabannais
- **JUJIYA (ÉPICERIE)** 01 42 86 02 22 — 46 rue Sainte Anne
- **KIM CHI** 01 42 96 55 76 — 5, rue de Louvois
- **KINTARO** 01 47 42 13 14 — 24, rue Saint Augustin
- **KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE)** 01 42 61 33 66 — 46 rue des Petits Champs
- **KOETSU** 01 40 15 99 90 — 42 rue Sainte-Anne
- **KYOTORI** 01 42 60 06 99 — 10 rue Chabannais
- **MATSU SUSHI** 01 40 26 35 06 — 18, rue de Turbigo
- **MICHI** 01 40 20 49 93 — 58 rue Sainte-Anne
- **MOMIDJI** 01 47 42 844 88 — 9, rue de Hanovre
- **OGURA** 01 47 42 77 79 — 20 rue de la Michodière
- **OKINAWA** 01 42 96 21 68 — 19, rue Saint Augustin
- **TOKYO SUSHIS** 01 45 08 15 50 — 37, rue Montmartre
- **TOYOTOMI** 01 42 86 02 86 — 24 rue des Petits Champs
- **VOYAGES A LA CARTE** 01 42 96 91 20 — 48 rue Sainte Anne
- **YAMAMOTO** 01 49 27 96 26 — 6, rue Chabanais
- **YOKOSUNA** 01 45 08 52 75 — 2, rue Léopold Bellan

◎ 3e arrondissement

KAGAYAKI 01 48 87 61 88
79 bd. Beaumarchais

TAÉKO 01 48 04 34 59
39, rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)

SUSHI WEST 01 42 75 50 00
10, rue de Bretagne

YOSHIGAWA 01 48 04 35 00
184, rue St Martin

◎ 4e arrondissement

AKATSUKI 01 42 78 71 27
15, rue des Archives

ALLO SUSHI 01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce

AOYAMA 01 42 74 53 92
22 bis, rue de la Verrerie

BISTRO TOKYO 01 42 72 11 11
20 rue des Lombards

IKAT (OBJETS JAPONAIS) 01 48 04 53 34
36 rue François Miron

ISAMI 01 40 46 06 97
4, quai d'Orléans

KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS) 01 48 87 30 24
11 rue du Pont Louis-Philippe

KYO 01 42 72 56 48
9 rue de la Verrerie

KUROCHIKU (OBJETS JAPONAIS) 01 42 77 44 83
50 rue de l'Hôtel de ville

MINORI 01 44 78 07 68
14 rue de la Cloche percée

MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS) 01 42 78 23 11
1 impasse Guéménée

SUN 01 48 04 89 88
14 bd de Sébastopol

LE PALAIS DES THÉS 01 48 87 80 60
64, rue Vieille du Temple

SUSHI PARADIS 01 42 78 98 83
7, rue François Miron

TAKAOKA 01 42 74 17 96
76, quai de l'Hotel de Ville

TAKIMI 01 42 77 43 82
24 rue Vieille du Temple

◎ 5e arrondissement

ASIA TEE 01 43 26 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève

EDOGAWA 01 47 07 68 39
43, rue Mouffetard

INAGIKU 01 43 54 70 07
14 rue de Pontoise

LENGUÉ 01 46 33 75 10
31 rue de la Parcheminerie

SASHIMI BAR 01 43 54 57 98
4 rue des Fossés St Jacques

SOLA 01 43 29 59 04
12 rue de l'Hôtel-Colbert

YOULIN 01 43 26 05 32
3 rue Valette

◎ 6e arrondissement

AZABU 01 46 33 72 05
3, rue André Mazet

ITADAKI 01 43 26 68 25
64, rue Monsieur le Prince

HANAFOUSA 01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie

JAPOTORI 01 43 29 00 54
41, rue Monsieur le Prince

KIM'S ORIENT EXTREME 01 45 48 92 27
4, rue Bernard Palissy

KYOTORI 01 43 54 48 44
61 rue monsieur le Prince

MANDARINE SUSHI 01 42 22 25 21
32 rue St Placide

OTO OTO 01 42 22 21 56
6, rue du Sabot

SHU 01 46 34 25 88
8 rue Suger

SUSHI HOUSE 01 43 25 54 85
50, rue Dauphine

TOKUGAWA 01 42 22 32 59
49, bd du Montparnasse

TOKYOTORI 01 55 42 02 56
18 rue monsieur le Prince

TSUKIZI 01 43 54 65 19
2 bis, rue des Ciseaux

YEN 01 45 44 11 18
22, rue St Benoit

YUSHI 01 44 07 03 11
8, rue des Ciseaux

◎ 7e arrondissement

AIDA 01 43 06 14 18
1, rue Pierre Leroux

ARIDO 01 47 53 74 49
208 bis, rue de Grenelle

MAISON DU SUSHI 01 45 51 24 24
44, avenue Bosquet

MATSURI 01 45 51 24 24
74 rue du bac

MIYAKO 01 47 05 41 83
121, rue de l'Université

WALAKU (NOUVEAU) 01 56 24 11 02
33 rue Rousselet

YUZU 01 47 05 28 84
33 rue de Bellechasse

◎ 8e arrondissement

ASIAN 01 56 89 11 00
30, avenue Georges V

LE BAR A SUSHI (NOUVEAU) 01 45 22 43 55
55 bd des Batignolles

CHAJIN (THÉ JAPONAIS) 01 53 30 05 24
24 rue Pasquier

HANAWA 01 56 62 70 70
26 rue Bayard

HYOTAN 01 42 25 26 78
3, rue d'Artois

TAISHO KEN LAMEN 01 45 61 09 79
27, rue du Colisée

JIPANGUE 01 45 63 77 00
96 rue La Boétie

KAKYO 01 45 22 21 06
7, rue Clapeyron

KINUGAWA 01 45 63 08 07
4, rue Saint Philippe du Roule

KIYOMIZU 01 45 63 08 07
4 rue St Philippe du Roule

KOHOHANA 01 45 62 15 68
1 bis rue Jean Mermoz

NEW KYOTO 01 53 04 07 90
6, rue Corvetto

KYOTO ST LAZARE 01 42 93 35 13
9, rue de l'Isly

MATSURI 01 45 62 30 14
24 rue Marbeuf

NAKA 01 42 89 05 04
40, rue de Ponthieu

OKAME 01 46 22 95 03
235, Rue du Fg. Saint Honoré

PLANET SUSHI 01 53 30 03 03
37, bd. Malesherbes

SUSHI JAPO 01 44 90 00 61
53, rue de Rome

YAKI KOCHI 01 43 59 51 88
35 rue La Boétie

YAMAICHI 01 43 87 19 04
9 rue de l'Isly

◎ 9e arrondissement

CAFÉ PENINSULE 01 47 70 53 03
13 rue du fg. Montmartre

FUJI SUSHI BAR 01 48 74 36 83
5 rue Joubert

FUJI YAKI 01 42 81 54 25
20, rue Henri Monnier

HOTARU 01 48 78 33 74
18 rue Rodier

IZAAKI 01 53 16 43 48
35 rue Lafayette

KIDAYA 01 45 26 12 88
15 rue Lafayette

KIKU 01 44 83 02 30
56 rue Richer

KUSHI YAKI 01 49 70 05 24
41, rue de Rochechouart

MATSUSAKA 01 48 00 94 64
16, rue Montyon

MOMOKA 01 40 16 19 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle



SAKURAYA 01 47 70 54 41
3, rue Grange-Batelière

SUSHI BOUBOU 01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge

SUSHI YAKI 01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue

TOKKI 01 45 23 13 80
10 rue de la Boule rouge

TONEGAWA 01 42 65 29 18
8, rue Godot de Mauroy

YAMAMURA 01 48 00 90 18
1, rue Bergère

◎ 10e arrondissement

ESPACE JAPON 01 47 00 77 47
12 rue de Nancy

NISHIKURA 01 40 22 99 98
12, rue du Faubourg Poissonnière

OISHI SUSHI 01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc

PLOUM 01 42 00 11 90
20 rue Alibert

SUSHI SAKE 01 40 38 37 65
247, rue du fbg St Martin

TOKIOYAKI 01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin

VILLA FUJI 01 40 34 20 68
210 rue Lafayette

WAKO 01 46 07 08 88
208 bis, rue Lafayette

YAMADA 01 46 07 01 88
188, rue du fbg St Martin

◎ 11e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS 01 43 48 00 38
8 passage turquetil

KAMPEI 01 43 48 17 08
193 bd Voltaire

KIMONO 01 49 23 44 85
115, rue St Maur

KINNOSUZU 01 48 05 10 32
19, rue de la Roquette

KYOBASHI 01 53 36 73 34
117, rue St Maur

KUSHIKATSU BON (NOUVEAU) 01 43 38 82 27
24 Rue Jean-Pierre Timbaud

MOMIJI 01 48 06 14 72
20 rue Daval
NAKAGAWA 01 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert
NAOKI 01 43 57 68 68
5 rue Guillaume Bertrand
PLANET SUSHI 01 53 30 03 03
2-4 rue Richard Lenoir
SAKURA 01 43 38 74 92
46, rue de la Roquette
SNG FRANCE (ÉCOLE) 01 43 38 38 03
77 bd Richard Lenoir
SUKIYAKI 01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette
SUKI VILLAGE 01 43 55 92 79
9 rue de Charonne
TOYAMA 01 43 56 15 11
109 bd de Charonne
YAKIDAI 01 40 21 62 33
41, rue de la Roquette

12e arrondissement

GINZA 01 43 46 61 96
1, rue Corbineau
HAYASHI 01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes
IZAKAYA 01 46 28 93 88
59 rue de Lyon
KOCHIYAKI 01 43 41 59 64
3, rue Erard
MIKACHI 01 43 40 39 31
92 cours de Vincennes
ROBATA 01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen
SAMOURAI 01 43 07 52 30
12, rue Emilio Castelar
SUSHIVILLA 01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine
TIB'S 01 44 73 13 13
310 rue de Charenton
YEKO 01 43 43 82 18
154 av. Daumesnil

13e arrondissement

BIG STORE (ÉPICERIE) 01 44 24 28 88
81 Avenue d'Ivry
ISHIKAWA 01 53 79 12 76
45 rue Albert
IZU 01 43 31 87 51
7 rue Véronèse
JAPONIKA 01 45 86 86 83
8, avenue de Choisy
MAKI SUSHI TOKYO 01 45 84 54 41
44, rue de Tolbiac
MATSUYAMA 01 45 88 22 18
11-13 bd. Auguste Blanqui
SAMOURAI 01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry
TOKYO OSAKA 01 44 24 38 48
207, avenue de Choisy
TORI ICHI 01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss

14e arrondissement

ATSUMI 01 43 27 09 83
28 rue de la Gaîté
GINZA 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre

HASHIMOTO 01 45 43 70 56
46, rue Didot
HOSHI 01 43 27 16 21
11, rue de la Gaîté
KIMURA 01 45 42 33 15
38, rue Pernety
PAN SUSHI 01 40 44 00 87
147, av. du Maine
SUSHITORA 01 45 42 79 76
113, rue Didot
SUSHI GOZEN 01 40 47 55 01
20 rue Delambre
TOMBO 01 42 22 61 83
14, rue de l'Arrivée
TORICHO 01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse
YAMATO 01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse

15e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE 01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée
BENKAY 01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle
CULTURE JAPON (BOUTIQUE) 01 45 79 02 00
101 bis quai Branly
EURO-MART (ÉPICERIE) 01 45 77 42 77
17 avenue Emile Zola
HI MART (ÉPICERIE) 01 45 75 37 44
71 bis rue Saint-Charles
JAPAN SUSHI EXPRESS 01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard
JUGOYA 01 45 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs
KAISEKI SUSHI 01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebre
KANAE (supérette) 01 56 56 77 60
118 rue Lecourbe
KITO KITO (NOUVEAU) 01 47 34 12 09
45 rue Mathurin Régnier
K-MART (ÉPICERIE) 01 45 57 56 33
354 rue Lecourbe
KOKUMI 01 47 83 21 97
121, rue de Vaugirard
KOYUKI 01 45 32 67 56
20, rue Gramme
KUNCHAPAI 01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles
LÉGENDE DU JAPON 01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles
MAISON DE LA CULTURE DU JAPON 01 44 37 95 00
101 bis quai Branly
MATCHAN 01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre
NANA-YA(ÉPICERIE) 01 46 47 79 48
81 av. Mozart
NIPPON SUSHI 01 48 28 35 28
2, rue Leriche
NOMIYA 01 40 43 91 91
6 rue d'Alleray
OKAYAMA 01 45 78 80 01
17, rue de Lourmel
OSAKA VOUILLE 01 45 31 35 28
40, rue de Vouillé
SANMARU SUSHI 01 45 75 20 00
26 rue Tiphaine
TAGAWA 01 45 75 93 21
37 bis, rue Rouelle

TAKI 01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay
TOKYO SUSHI 01 45 71 08 96
28, rue Lacordaire
YAMATO 01 45 79 03 80
85 rue des Entrepreneurs
YANASE 01 42 50 07 20
75, rue Vasco de Gama
WASABI 01 45 30 38 14
89 rue de la croix nivert

16e arrondissement

AKASAKA 01 42 88 77 86
9, Rue Nicolo
COMME DES POISSONS 01 45 20 70 37
24 rue de la Tour
GO SUSHI 01 45 25 67 00
52 av Mozart
HISADA (FROMAGERIE) 01 42 88 34 30
17 rue Le Marois
JUAN . 01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe
KURA . 01 45 20 18 32
56 rue de Boulainvilliers
MATSURI 01 42 24 96 85
2, rue de Passy
MATSURI 01 47 27 00 59
119-121 avenue Victor Hugo
MIYAGAWA 01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles
OKYOTO 01 46 51 20 84
10, rue Chanez
OSAKA 01 45 25 60 29
1 rue Jouvenet
OZU 01 40 69 23 90
2 av. des Nations Unies
SUSHI GOURMET 01 45 27 09 02
1 rue de l'Assomption
SUSHI WEST 01 45 05 50 00
12, rue de Longchamp
TAMPOPO 01 47 27 74 52
66, rue Lauriston
YUSHI 16 01 47 04 53 20
70 rue de Longchamp

17e arrondissement

AYAME 01 42 27 98 00
10, rue Rennequin

CHEZ YI (SALON DE THÉ) 01 47 31 40 89
27 rue Bayen
ISUMO 01 47 64 36 27
47/51, rue des Acacias
KANNO 01 42 27 80 63
6, rue Saussier Leroy
KIFUNE 01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand
MAKO 01 44 09 89 63
19 av. Mac Mahon
MIYAKO SUSHI 01 44 85 53 00
103, rue Legendre
NAGANO 01 48 88 90 53
117, rue de Tocqueville
NAKAMURA 01 40 55 96 72
25, rue Brey
NAOKO 01 40 08 08 78
11, rue Biot
SHINANO 01 45 72 60 76
9, rue Bellidor
SHOGUN SUSHI 01 43 80 72 88
139, rue Cardinet
SOLEIL LEVANT 01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville
SOLEIL LEVANT 01 45 74 21 68
4 rue Troyon
SUSHI BA 01 42 93 11 30
99 rue des Dames
SUSHI NAMI 01 42 27 14 22
38, rue Laugier
SUSHI WADA 01 44 09 79 19
19, rue de l'Arc de Triomphe
SUSHI WEST 01 42 27 50 00
1, rue Jouffroy d'Abans
SUSHI YAKITORI 01 48 96 97 98
115, rue Legendre
THÉ DE YI 01 45 74 16 18
27 rue Bayen
TIB'S 01 45 72 03 59
51 rue Bayen
YAMATO 01 43 87 67 38
16, bd des Batignolles
ZENZAN 01 53 81 00 75
4, rue Brey

18e arrondissement

ASUKA 01 42 55 50 91
145, rue Marcadet

ENISHI 01 42 57 32 14
67 rue Labat
FUGU 01 42 23 11 11
112, rue Lamarck
GUILO GUILO 01 42 54 23 92
8 rue Garreau
JUN KOU KO 01 42 58 80 30
79 rue des Martyrs
KEIKO 01 46 06 41 23
145 rue Ordener
KINTARO 01 42 57 27 97
106 bd. Rochechouart
MIYAZAKI 01 42 29 18 71
2 rue Lagille
MANEKI NEKO (ASSOCIATION) 01 42 64 52 78
1 bis rue Garreau
NAOKO 01 53 41 64 33
3, rue des Abbesses
SAKANA 01 53 28 08 35
46 bd de Clichy
SUSHI AKASHI 01 44 90 05 68
5 rue Forest
TOKYO 01 42 54 3112
40 rue Custine

19e arrondissement
MATSUBA 01 40 34 42 92
37 av Corentin Cariou
MINOWA CONCEPT 01 42 38 96 24
11, rue de la Villette
NAKAGAWA 01 42 08 43 22
9 rue Lassus
PRÊT À CUIRE 01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes
SUSHI YA 01 42 02 85 82
12, rue Pradier

20e arrondissement
ASAHI 01 43 58 78 27
36 rue de Belleville
SAPPORO 01 43 73 88 70
152 bd de Charonne
SUSHI BAR 01 42 41 28 99
153 rue de Belleville
TAKICHI 01 47 97 03 96
7, rue du Cher

Boulogne-Billancourt
SANKI 01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant
SHIKI 01 47 61 94 22
53 rue Gallieni

Levallois-Perret
SUSHI LAND 01 41 06 07 54
68 rue Louise Michel

Issy-les-Moulineaux
SUSHI KEN 01 46 42 58 18
12 rue Ernest Renan

Neuilly-sur-Seine
MATSURI 01 46 24 59 82
18, avenue Charles de gaulle

PROVINCE

SUD

AGEN
OSAKA 05 53 66 31 76
38, bd Sylvain Dumon

AIX EN PROVENCE
GEISHA SUSHI EXPERIENCE 04 42 20 30 00
53 Cours Mirabeau
KYO SUSHI (À EMPORTER) 06 50 01 50 50
500 rue Berthelot
NIJI EXPRESS 04 42 26 14 74
51 Rue d' Italie
NIKKI SUSHI 04 42 28 57 05
49 bd Carnot
SUSHIKA 04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne
YAMATO 04 42 38 00 20
21 av des Belges
YAMASUSHI 04 42 39 92 50
9 rue d'Italie
YOJI 04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo

AUBAGNE
MOST OF SUSHI 04 42 32 91 61
86 rue de la République

CANNES
EDO SUSHI 04 93 99 40 39
14 rue Mace
FUJI CANNES 04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame
O'SUSHI 04 93 68 28 23
12 rue des Belges
SUSHIKAN 04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN
TOKYO CANNES 04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby

CASSIS
UNIVERSAL SUSHI 04 42 08 27 91
11 av. Viguerie

CLERMONT FERRAND
MAIKO 04 73 90 79 15
65 rue du Port
SANTOOKA 04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique
LE SUSHI CAFÉ 04 73 31 33 45
21 rue des Vieillards 04 73 36 09 71

HYERES
YÔKOSÔ 04 94 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrari

MARSEILLE
CAFÉ SUSHI 04 91 33 78 87
22 bd Paul Peytral
KIM DO 04 91 34 00 08
4 rue Capazza
LA VILLA 04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz
SHABU SHABU 04 91 54 15 00
30 rue de la Paix
SUSHI MOTO 04 91 78 29 71
50 bd Baille
SUSHI STREET CAFÉ 04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame
SU 04 91 52 22 27
28, rue Bir Hakeim (Galeries Lafayette)
WASAB'ART SUSHI 04 91 47 69 40
21 rue du docteur Escat
ZEN PRADO 04 91 53 00 09
60 av. du Prado

MARTIGUE
SUKI SUSHI 04 942 42 05 42
14 Bd Jean Zay

MONACO
CAPOSUSHI 00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine
FUJI MONACO 00.377. 93 30 40 11
4 impasse Madonne
MAYA BAY SUSHI BAR
24 av. Princesse Grace 00.377. 97 70 74 67
MY SUSHI 00.377. 97 70 67 67
2 rue des Orangers

MONTPELLIER
LE SUSHI BAR 04 99 77 06 06
20 rue Bernard Délicieux
OBENTO YOSHIYA 04 67 40. 7 49
311 chemin de la Draille du Marbre
CASTELNAU LE LEZ
SAKURA 04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain
SUSHI BOAT 04 67 92 00 37
12 rue de Verdun

NICE
AMADA 04 93 62 00 81
17, rue Tonduti de l'Escarène
JUN NICE 04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo
HOME SUSHI & SASHIMI 04 93 55 37 37
3, rue de Orestis
HOT POT 04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine
KAMOGAWA 04 93 88 75 88
18 rue de la Buffa
MA YUCCA 04 93 88 39 84
26 rue de la Buffa
MY SUSHI 04 93 62 16 32
18, cours Saleya
O'SUSHI 04 93 82 92 45
30 Avenue Jean Médecin
SAISON 04 93 85 69 04
17 rue Gubernatis
YUZU SUSHI BAR (NOUVEAU) 04 93 85 79 87
35 rue Maréchal Joffre
LE ZEN 04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre

PAU
WASABI'S 05 59 27 06 98
2 place Clemenceau

PERPIGNAN
OMEDETO 04 68 51 29 20
12, Avenue Général Leclerc

RAMATUELLE
NIKKI BEACH 04 94 79 82 04
Route de l'Epi

TOULOUSE
L'ASSIETTE JAPON 05 61 21 50 91
28 rue Peyrolières
HINODE 05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz
JAPAN 05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe
JAPOYAKI 05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz
SHUN 05 61 99 39 20
35, rue Bacheller
SUSHI KAN 05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS
SUSHI OHISHI 05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine

SUSHIYA 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou
SUSHI YAKI 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

SOLLIES-VILLE
BÔ SUSHI 06 20 14 02 82
RN 97

OUEST

BIARRITZ
LE SUSHI LAND 05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria

BORDEAUX
CAFE JAPONAIS 05 56 48 68 68
22, rue St Siméon
LE KIMONO 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart
LE SHOGUN 05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc
MOSHI MOSHI 05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue

BREST
HINOKI 02 98 43 23 68
6 Rue des Onze Martyrs

CAEN
COSY SUSHI 02 31 75 11 08
3 rue du Vaugueux
MIYAKO 02 31 34 77 83
13, rue St Michel

CHALLANS
OBJECTIF ZEN 02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand

CHARTRES
SHOGUN 02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gibert

LA BAULE
LE CAFE BOUILLU 02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc

LA ROCHELLE
FUJIYAMA 05 46 41 21 28
25 quai Gabut

NANTES
NOW SUSHI 02 40 74 18 18
32 bis, rue Fouré
TAÏ SHOGUN 02 40 48 66 07
8 bis quai François Mitterrand
TOKYO 02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie

QUIMPER
ABALONE SUSHI 02 98 64 38 91
17 Halle St François

RENNES
FUJI 02 99 38 12 00
8, rue Derval
Contour de St Germain
MIZUNA 02 99 79 18 66
3 rue d'Argentré
SAKURA 02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis
SIMPLY SUSHI 02 99 78 18 33
2 rue Jules Simon

SAINT-BRIEUC
NIGUI SUSHI 02 96 42 11 39
4 place du Guesclin

SAINT-MALO
TAKICHI 02 23 18 28 29
5 rue Alphonse Thébault
TAMPOPO 02 99 40 87 53
5 place de la Poissonnerie

SOTTEVILLE-LES-ROUEN
WASABI 02 35 63 41 82
34 bis Place de l'Hôtel de Ville

SOUSTONS
SUSHI NORI 06.79.53.26.22
22 rue du 8 mai 1945

EST

ANNECY
O SUSHI 04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon

CHAMBERY
YAMAMO 04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose

DIJON
SUSHI BAR 03 80 50 06 56
7 rue Michelet

GRENOBLE
HOKKAIDO 04 76 54 18 76
Rue Diodore Rahoult
KYOTO 04 76 54 08 91
1, place du Charmeyran (La Tronche)
OSAKA 04 76 43 26 49
1 rue Colbert

SAPPORO 04 76 85 02 45
64, cours Jean Jaures
LE SAKÉ 04 76 87 46 51
29 rue Condorcet

LYON
BO SUSHI
81 rue Duguesclin
CHEZ FYFY 04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers
GOMAN ETSU 04 78 39 31 91
11 rue Lanterne
MATSURI 04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie (1er)
MATSURI 04 37 24 74 90
109 cours Lafayette (6e)
MATSURI 04 72 85 06 36
60, rue de st Cyr
NEO SUSHI
Centre Commercial de la Part-Dieu
NOBORU 04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain
SOLEIL LEVANT 04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi
SUSHIDO 04 78 52 70 35
169 rue Cuvier
SUSHI KING 04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu
SUSHI & SUSHIS 06 11 07 24 24
49 Rue de Gerland
TEPPANYAKI 04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland
CHEZ TERRA 04 78 89 05 04
81 rue Du Guesclin

SAINT ETIENNE
KYOTO 04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre

METZ
OSAKA METZ 03 87 36 68 90
32 bis rue Dupond des Loges

MULHOUSE
TOKYO MULHOUSE 03 89 54 11 18
102 rue de Bale

REIMS
MATSURI SUSHI 03 26 86 10 10
9, rue de Chativesle
TOKYO SARL 03 26 85 93 46
61, place d'Erlon

STRASBOURG
FUJIYAMA 06 19 60 02 12
19 rue des veaux
MIKADO 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim
MOOZE 03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune

VITTEL
LE COMPTOIR 03 29 08 90 83
294 rue de Verdun

NORD

LILLE
JOMON 03 28 36 84 46
4 rue de la Rapine

FINI LE PLASTIQUE
PLACE AU CARTON !

DES EMBALLAGES PLUS
ECOLOS
CONCUS COMME UN ORIGAMI

HUGO YOSHIKAWA 2012

matsuri®
祭自然保護

Matsuri, votre restaurateur japonais éco-responsable. Fabriqués en France, nos emballages en carton sont recyclables et participent significativement à la réduction de nos émissions de gaz à effet de serre. **www.matsuri.fr**



